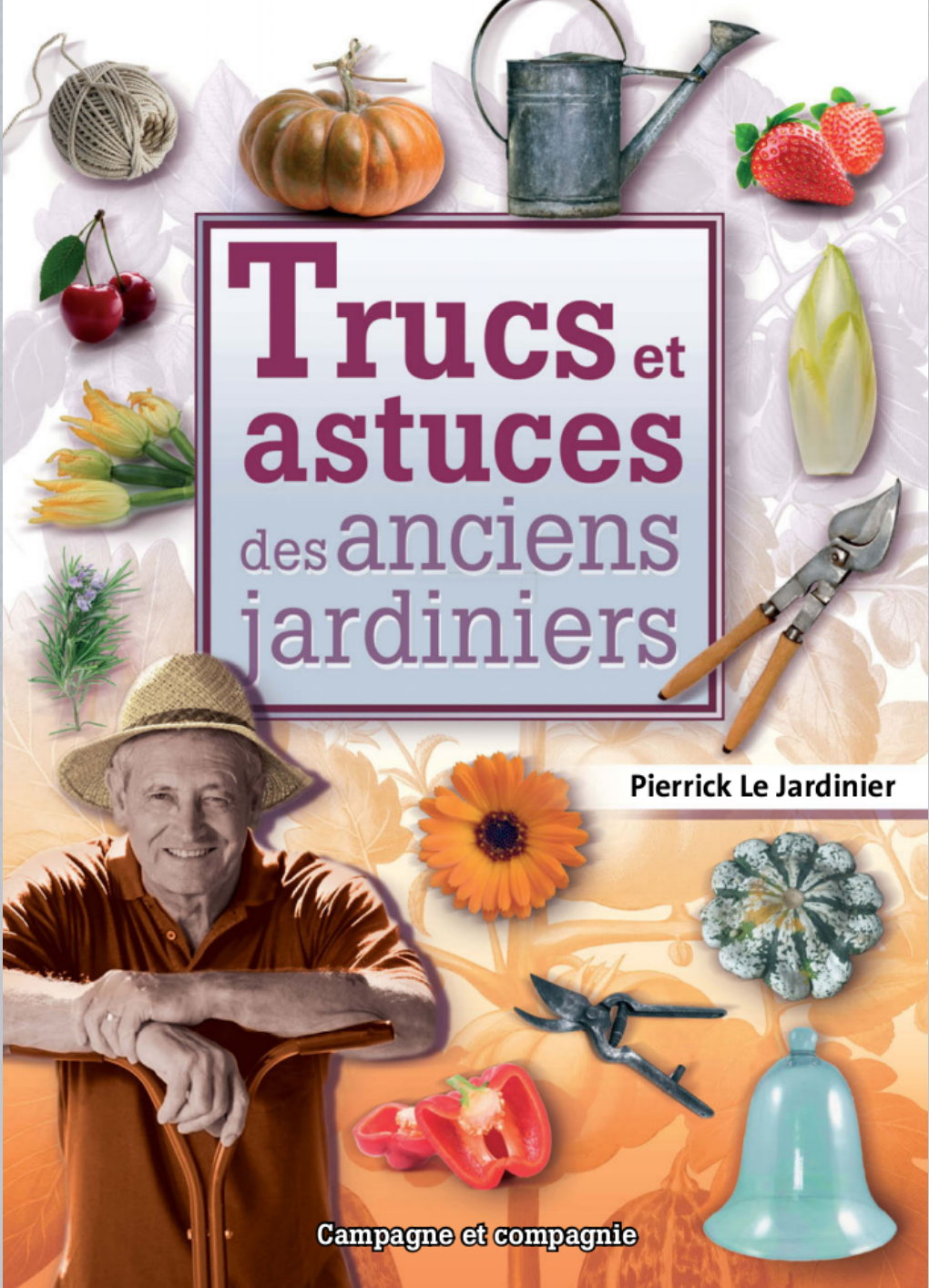


VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



Trucs et astuces des anciens jardiniers

Pierrick Le Jardinier

Campagne et compagnie

L'ouvrage «Trucs et astuces des anciens jardiniers » a été suivi par :
Isabelle Hannebicque

Trucs et astuces des anciens jardiniers

© Campagne et Compagnie, 2011

GFA Éditions

ISBN : 978-2-95375-205-2

Campagne et compagnie

GFA Éditions

25 rue Ginoux 75015 Paris

Tous droits réservés pour tous pays

Aux termes de l'article 40 de la loi du 11 mars 1957, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite ». L'article 41 de la même loi n'autorise que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et « les analyses et courtes citations », « sous réserve que soient indiqués clairement le nom de l'auteur et la source ».

Toute représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, ne respectant pas la législation en vigueur constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et 429 du Code pénal.

Trucs et
astuces
des anciens
jardiniers

Sommaire

Introduction	1
Nos grands-pères savaient	3
Les dictons : notre mémoire collective	3
L'observation de la nature	5
Du semis à la récolte	7
Où trouver les plantes des anciens jardiniers ?	8
Légumes et aromatiques	8
Un peu d'histoire	8
Se procurer des variétés anciennes	9
Fruits et petits fruits	11
Association Les Croqueurs de pommes	11
Association Fruits oubliés	11
Association Les Mordus de la pomme	11
Association des pépiniéristes collectionneurs (ASPECO)	12
Rassemblements de producteurs	12
Internet	12
Quelle forme d'arbre choisir ?	12
Bien marier les arbres fruitiers	14
Trucs des anciens pour analyser et améliorer le sol	16
Analyse du sol	16
Observer la flore sauvage	16
Utiliser ses cinq sens	17
Test de la motte de terre	17
Préparation et amélioration du sol	18
Préparer le lit de semences	18
Pailler	18
Sarcler, biner	19
Des outils inusables	20
Pour jardiner sans se fatiguer	21
Fertilisation du sol	22

Fertilisants « maison »	23
Le compostage	23
Les engrais verts	24
Rotation des cultures	25
Trucs des anciens pour semer au potager	27
Réussir les semis des légumes en pleine terre	28
Réussir les semis des légumes sous mini-serre	29
Réussir les semis d'aromatiques	30
Betteraves rouges	32
Carottes	32
Choux	33
Courgettes	34
Laitues	35
Oignons	36
Pommes de terre	37
Radis	37
Tomates	38
Fraises	39
Osez les légumes décoratifs	42
Une haie d'osiers vivants	44
Comment procéder ?	44
Un coin potager pour les enfants	44
Carotte	45
Épinard	45
Haricot	45
Laitue	45
Mâche	45
Petit pois	45
Radis	45
Des légumes frais pour vivre plus vieux	46
Retour des légumes oubliés	47
Découvrez le melon-poire	48
Apprivoisez le serpent végétal	48

Trucs des anciens pour planter les arbres fruitiers	49
Bien réussir la préplantation des arbres fruitiers	50
Bien planter les arbres fruitiers	51
Figuier sans secret	53
Quand le pommier devient ornemental	57
Quelles variétés de pommiers ornementaux choisir ?	57
Bien planter la vigne de table	58
Les bons gestes	59
Les bonnes variétés	59
Bien planter les petits fruits	59
Mûres sans épine	60
La sélénoculture : mythe ou réalité ?	61
Quelques notions de sélénoculture	61
La lune cendrée	62
La lune rousse	62
La lune et les druides	62
 Trucs des anciens pour bouturer et marcotter	 66
Bouturage	66
Marcottage	67
Marcottage par couchage	67
Seconde technique de marcottage par buttage	68
Greffage	69
Grefe par écussonnage	70
Grefe en couronne	70
 Trucs des anciens pour entretenir le potager et le verger	 72
Arrosage	72
Lutte préventive contre les maladies et les parasites	75
Au potager	75
Au verger, la toilette préventive des troncs	76
Une grande claque à la cloque	77
Contrôle des insectes au potager et au verger	78
Domptez les insectes au potager	78
Repoussez-les préventivement au verger	78
Chassez les pucerons	79

Contrôle des animaux au potager ou au verger	80
L'aide des auxiliaires animaux	80
Les oiseaux, voleurs ou auxiliaires ?	81
La chasse aux limaces	83
Stop aux taupes !	84
Éloignez les chats du potager	85
 Auxiliaires végétaux	 86
Désherbage naturel au potager	88
Lutte curative au potager	89
Protection contre les intempéries	89
Le gel	89
La grêle	90
La neige : bénéfique ou maléfique ?	90
Comment sauver les arbres victimes de la neige ?	92
Protégez vos légumes frileux	92
Contre le froid, des châssis économiques	93
Des astuces antisécheresse	94
 Taille des arbres fruitiers	 94
Différentes pratiques	94
Secrets de la taille réussie	95
 Stimulez les racines des arbres fruitiers	 96
Comment rénover un arbre vieillissant	97
 Trucs des anciens pour conserver	
les récoltes de fruits, légumes et aromatiques	98
Les conditions de récolte	98
La conservation d'antan	99
La conservation de nos jours	99
La conservation des légumes	99
La conservation des fruits	100
L'entretien des locaux	100
Les autres techniques de conservation	100
 Quelques techniques particulières	 102
Conserver les grappes de raisin jusqu'à Noël	102

Des poires en carafe	102
Tatouez vos pommes	103
Bien conserver les aromatiques	103

Sur les pas des anciens jardiniers 105

L'Abbaye de Port Royal	105
Le potager du roi Louis XIV	107

Fiches de culture 117

Fruits 118

Abricotier	118
Actinidier	118
Amandier	119
Amélanchier	119
Azérolier	120
Cerisier	120
Citrus	121
Châtaignier	121
Coqueret du Pérou	122
Figuier	122
Fraisier	123
Grenadier	123
Néflier	124
Noisetier	124
Noyer	125
Olivier	125
Pêcher	126
Poirier	126
Pommier	127
Prunier	127
<i>Ribes</i>	128
<i>Rubus</i>	128
Vigne	129

Légumes et aromatiques 131

Ail rocamboule	131
Amaranthe	131

Arroche des jardins	132
Apios tubéreux	132
Asperge	133
Aubergine	133
Basilic	134
Bette	134
Betterave rouge	135
Bourrache	136
Campanule raiponce	136
Capucine tubéreuse	137
Carotte	137
Cerfeuil commun	138
Cerfeuil tubéreux	138
Châtaigne de terre	139
Chayotte	139
Chénopode bon-Henri	140
Ciboulette	140
Claytone de Cuba	141
Cornichon du Mexique	141
Consoude officinale	142
Courge éponge	143
Crosne du Japon	143
Épinard fraise	144
Gesse tubéreuse	144
Haricot	145
Laitue	145
Laurier-sauce	146
Lavande	147
Marjolaine	147
Mélisse	148
Menthe	148
Oca	149
Ortie	150
Oseille vierge	150
Panais	151
Persil	151
Pissenlit	152
Poireau	152
Pois	153
Pomme de terre	154

Pomme de terre vitelotte	155
Potiron	155
Pourpier commun	156
Radis	157
Rhubarbe	157
Romarin	158
Sarriette	158
Sauge	159
Sedum réfléchi	160
Serpent végétal	160
Serpolet	161
Souchet comestible	161
Tétragone cornue	162
Thym	163
Tomate	163
Topinambour	164

Recettes gourmandes 169

Recettes gourmandes des anciens jardiniers 170

Liqueurs et boissons	170
Vinaigre	175
Tartes salées	176
Pâtisseries	178
Confitures	190

Lexique 193

Conclusion 213

Introduction

Ce livre, qui a pour ambition de recenser de nombreux « **trucs et astuces** » de nos ancêtres paysans ou jardiniers, n'est pas passéiste. Au contraire, il a pour but de sauver de l'oubli de nombreux gestes permettant de cultiver légumes et fruits afin de les adapter aux techniques actuelles. Même si nous faisons appel à des outils de plus en plus sophistiqués (du motoculteur à l'ordinateur), les principes de base restent les mêmes : préparer la terre, semer, arroser, protéger et récolter. On peut selon les époques y ajouter quelques variantes : à la notion de « rendement » née des privations de la dernière guerre, on substituera aujourd'hui celle de « plaisir », de « santé » et de « respect de l'environnement ». Si les airs des mélodies changent d'année en année, l'orchestre reste le même : le sol, le ciel et... l'homme. Je vous invite à faire ce voyage dans notre mémoire collective pour tirer de l'expérience de nos ancêtres matière à réflexion et à action.



*« Cueille le jour ma conscience et souviens-toi,
Pour que, plus tard, non dans l'oubli de ma mémoire,
Et au désert de mon grand âge il soit courtois
Que j'interroge en le passé mes grains d'histoire ».*

Plaisir de Lyre, André Laugier

Nos grands-pères savaient

Nous avons tous dans un coin de grenier une pile de vieux almanachs qui sommeillent. Il serait dommage de ne pas les consulter avant que les souris ne les grignotent, car ils contiennent souvent des dictons qui ont guidé de nombreux agriculteurs et jardiniers des siècles derniers.

Faisons-en revivre quelques-uns, même s'ils disent parfois tout et son contraire. « Les bons vieux dictons de nos grands-parents, avec leur foi superstitieuse ou leur philosophie résignée, résonnent encore gaiement à nos oreilles. Hélas, ils s'en vont un peu chaque jour dans l'oubli du passé. »

Les dictons : notre mémoire collective

Les dictons se transmettaient de bouche à oreille, avec quelques variantes régionales. Ils s'appuyaient sur l'empirisme et la mémoire collective. Qu'ils se confirment ou non dans les faits, ils ont longtemps servi de référence et de repère.

En voici quelques-uns pour mémoire :

« *Sainte Geneviève* (3 janvier) *ne sort point, si Saint Marcel* (16 janvier) *ne la rejoint.* »

« *Le lendemain de Saint Blaise* (3 février), *souvent l'hiver s'apaise.* »

« *Quand il pleut à la Saint Aubin* (1^{er} mars), *il n'y aura ni foin, ni lin.* »

« *Quand Saint Marc* (25 avril) *n'est pas beau, pas de fruits à noyaux.* »

« *S'il fait beau à la Petite Saint Jean* (6 mai), *année fructueuse en froment.* »

« *Saint Médard* (8 juin) *grand pissard, fait pleuvoir 40 jours plus tard... à moins que Saint Barnabé* (11 juin) *ne lui coupe l'herbe sous le pied.* »

« *À la Saint Benoît* (actuellement fêté le 11 juillet, autrefois le 21 mars), *le coucou chante dans les bons endroits où... il est mort de froid.* »

« *Quand les hirondelles voient la Saint Michel* (29 septembre), *l'hiver ne vient qu'à Noël.* »

« *À la Sainte Simone* (28 octobre), *il faut avoir rentré ses pommes.* »

« *Neige de Saint André* (30 novembre) *peut cent jours durer.* »

« *À la Sainte Luce* (13 décembre), *les jours avancent d'un saut de puce.* »

Ces prévisions trop ponctuelles ont souvent fait place à des dictons mensuels... ce qui leur donnait moins de risques d'être faux :

*« S'il tonne en avril, vigneron,
prépare ton baril. »*

Les auteurs de dictons étaient en général plus préoccupés par la rime (ou l'humour) que par la véracité de leurs prédictions météorologiques :

*« À Pâques fleuries
La pie fait son nid.
À l'Ascension
Les petits s'en vont.
À la Pentecôte
Il reste les crottes. »*

De nombreux dictons font référence à la lune, qui comptait plus qu'aujourd'hui dans les gestes agri-horticoles : semis, bouturage, greffe :

*« Quand la lune rousse est passée,
on ne craint plus la gelée. »*

Avant l'invention de la télévision, l'observation de la lune était le premier bulletin météo quotidien consulté par nos ancêtres, ruraux ou citadins :

*« Lune rougeâtre, vent.
Lune pâle, pluie.
Lune blanche, beau temps »*



Mais quand les dictons et la lune se liguaient pour que le temps reste maussade, il existait une parade ultime : prier un Saint protecteur pour qu'il annule cette météo défavorable aux cultures. Parfois cela marchait... à condition de ne pas se tromper de Saint :

■ **Saint Marcel** (16 janvier) :
patron des grainetiers.

■ **Sainte Agnès** (21 janvier) :
patronne des jardiniers
et des fiancés.

■ **Saint Vincent** (22 janvier),
Saint VERNY (19 avril),
Saint Jean-Porte-Latine (6 mai) :
patrons des vignerons.

■ **Sainte Dorothée** (6 février) :
patronne des maraîchers et des jardiniers.

■ **Saint Isidore** (15 mai) :
patron des laboureurs et des fermiers.

■ **Saint Médard** (8 juin),
Saint Benoît (21 mars) :
patron des agriculteurs.

■ **Sainte Marguerite d'Antioche** (20 juillet) :
patronne des paysans.

■ **Saint Sennen** (30 juillet) :
patron des semeurs.

■ **Saint Bernard** (20 août),
Saint Ambroise (7 décembre) :
patrons des apiculteurs.

■ **Saint Fiacre** (30 août) :
patron des jardiniers, maraîchers
et fleuristes.

■ **Saint Phocas** (22 septembre) :
autre patron des maraîchers.



Un de prévoir le temps consistait à observer la faune sauvage ou domestique. Et pour mémoriser ces secrets des anciens, rien de tel qu'un bon dicton :

« Abeilles agressives et mouches piqueuses annoncent l'orage. »

« Si les abeilles restent dans leurs ruches, pluie assurée. »

« Plus vite courent les fourmis, plus haut monte le mercure. »

« Quand la toile d'araignée est courte, signe de vent. »

« Quand chiens et chats dorment calmement : beau temps. »

« Si les vaches sont couchées, la pluie arrive. »

« Âne qui braie, orage assuré. »

« Carpe sauteuse, journée pluvieuse. »

« Chauve-souris vole tard, beau temps est espoir. »

« Crapaud chanteur, fortes chaleurs. »

« Hirondelle rase le sol, rentrez les parasols. »

« Rouge-gorge chante le matin, beau temps jusqu'à demain. »

« Chamois dans la plaine, neige sur la chaîne. »

L'observation de la nature

La flore donne aussi quelques indications utiles sur le temps de la journée ou du lendemain.

■ Il risque de pleuvoir quand les fleurs de trèfle se dressent ou que celles de belle-de-jour, de pissenlit, de souci, d'oxalis ou de mouron se ferment. (Curieusement, les fleurs de laitue et de marguerite font l'inverse et se ferment quand il va faire beau).

■ Les tiges de nigelles se dressent si le temps va être chaud et les pommes de pins écartent leurs écailles.

■ Si vous n'êtes pas allergiques au pollen et n'avez pas le nez bouché, vous remarquerez qu'une augmentation du parfum des fleurs annonce de la pluie...

À plus long terme :

■ il est possible de prévoir que l'hiver sera rude « si l'oignon épaissit sa peau et si l'ail est difficile à peler ». De même, si les noyers et les noisetiers sont bien garnis, le froid et l'humidité seront importants en hiver ;

■ la période de chute des feuilles du noyer est aussi un indicateur : si les feuilles tombent à la fin de l'été, l'hiver sera précoce ; si elles tombent en automne, l'hiver sera doux.

Ces observations empiriques ne s'appuyant pas sur des observations scientifiques, leur fiabilité est parfois très faible (comme le cas des prévisions météo basées sur le comportement des marmottes).



Du semis à la récolte

Où trouver les plantes des anciens jardiniers ?

Légumes et aromatiques

Les variétés actuelles de légumes et d'aromatiques sont souvent issues de graines «hybrides F1» plus vigoureuses que les graines anciennes, mais qui ne nous permettent pas de les multiplier nous-mêmes, car en F2 leurs caractéristiques sont hétérogènes (comme celles de leurs parents). Le choix des semences de légumes ayant tendance à être de plus en plus limité, il est tentant, pour élargir sa production, de faire appel aux anciennes espèces et variétés.

Certains grainetiers, comme par exemple la Ferme de Sainte Marthe, Baumaux, Kokopelli, le GAEC Hortiflor, la Ferme des légumes oubliés, se sont spécialisés dans les variétés anciennes.

Un peu d'histoire

● Depuis l'Antiquité, les Croisades, le Moyen Âge, la Renaissance et surtout le XIX^e siècle, nous avons toujours cherché de nouvelles sources d'alimentation et donc de nouveaux légumes, de nouvelles herbes ou de nouvelles

épices. C'est ainsi que l'épinard, l'aubergine, la tomate, le topinambour, le haricot, la pomme de terre, etc., ont été importés de l'étranger.

D'autre part, les paysans et le monde rural ont de tout temps développé une activité de polyculture importante, qui leur a permis de sélectionner les espèces et les variétés convenant le mieux à leur besoin. Au fil des années et des siècles, tous ces végétaux se sont adaptés à chaque biotope et ont donné une multitude de variétés locales, comme le haricot Tarbais, la citrouille d'Eysines, la tomate de Marmande, etc.

Étant fondé sur des variétés autofertiles et des techniques de greffage, ce mouvement de biodiversité s'est largement développé. Il a connu son apogée à la fin du XIX^e siècle avec la diffusion de nombreux ouvrages et catalogues. Depuis les années soixante, la généralisation des moyens de transports, la concentration industrielle, les impératifs de stockage et de productivité, l'exode rural, les effets de mode et de sélections commerciales ont éliminé de nos assiettes de nombreuses variétés ou espèces de légumes et de fruits anciens. Face à ce constat, il est urgent de créer de nombreux potagers et vergers conservatoires.

Dans sa Ferme des légumes oubliés, en Gironde, Bernard Lafon cultive 500 espèces

de légumes anciens : crosne, giraumon-turban, topinambour, tétragone, etc. C'est en se souvenant des herbes à pots et de la « soupe folle » de sa grand-mère, et en constatant le peu d'utilisation des légumes et fruits autochtones dans notre alimentation actuelle, qu'il a créé un Conservatoire des fruits et légumes anciens pour retrouver les goûts d'autrefois. Primé en 1986, par l'Inra, ce conservatoire attire chaque année de nombreux visiteurs. À côté du potager-conservatoire et du labyrinthe gourmand, une unité de transformation des légumes en produits finis (comme le gaspacho de tomates anciennes) a été installée et des goûters à la ferme sont organisés. Un bel exemple de diversification réussie !

Se procurer des variétés anciennes

● Vous pouvez vous procurer des légumes anciens dans les conservatoi-

res ou lors des fêtes des plantes, comme celle de Saint Jean de Beauregard (Essonne) qui, depuis vingt ans, avec l'aide de pépiniéristes et de grainetiers, contribue à promouvoir des variétés anciennes de fruits et de légumes.

De nombreuses fêtes des plantes ont depuis vu le jour, et rares sont les vide-greniers sans exposition-vente de légumes d'autan. Certains producteurs de semences ou de plants anciens organisent également leur propre fête, comme « Les Saponales » du GAEC Hortiflor à Savennières (Maine-et-Loire) qui proposent chaque automne de (re)-découvrir les saveurs d'autrefois (légumes anciens, aromatiques, courges, potirons...). Enfin, internet relie les amateurs passionnés et collectionneurs de légumes ancestraux, via des forums d'échanges de graines, de boutures et de plants.

Perce pierre et Chénopode bon-Henry.





Planche fruitière du XVII^e siècle.

Fruits et petits fruits

Vous pouvez vous procurer des variétés et espèces d'arbres fruitiers anciens en adhérant à une association, en assistant aux rassemblements de producteurs ou par internet.

Association

Les Croqueurs de pommes

● Cette association existe depuis une quinzaine d'années et compte plus de 6000 membres. Elle a pour buts : la recherche, la sauvegarde du patrimoine génétique fruitier, la promotion des variétés fruitières méritantes, l'information et l'éducation du public. Elle ne s'intéresse pas seulement aux pommes anciennes, mais aussi aux poires, cerises, prunes, etc.

Elle compte de nombreux passionnés qui vous aideront à déterminer vos anciennes variétés et vous mettront en relation avec des pépiniéristes spécialisés pour acheter vos futurs arbres. Elle travaille en étroite relation avec les conservatoires fruitiers qui se mettent en place dans chaque région. Enfin, elle édite un bulletin très documenté et possède un site internet régulièrement actualisé.

Association Fruits oubliés

● Créée il y a une vingtaine d'années, l'association souhaite « conserver, sauvegarder et promouvoir les espèces et variétés fruitières anciennes, locales, traditionnelles ou en voie de disparition

dans la zone méditerranéenne (montagnes sèches comprises) ». Ses bénévoles et salariés ont ainsi déjà référencé 600 variétés (toutes espèces confondues) disponibles auprès du service « greffon ». Elle édite quatre fois par an la revue *Fruits oubliés* qui prône « la défense et la sauvegarde des variétés fruitières anciennes, leurs goûts, leurs saveurs, mais aussi les savoir-faire qui les entourent ».

Le travail de foumri fait par les dévoués et patients membres de ces associations permet de maintenir la biodiversité fruitière et de revaloriser les variétés les plus « méritantes ».

Association

Les Mordus de la pomme

● Créée en 1987, cette association a pour buts de « conserver et d'encourager la promotion de la pomme et de tous les fruits en Bretagne ». Visant essentiellement la pomologie bretonne, les objectifs de l'association sont de « recenser, d'identifier, de sauvegarder et de promouvoir les variétés anciennes de la région (pommes mais aussi poires, cerises), d'encourager la réimplantation de pommiers dans les vergers des amateurs et des professionnels, d'apporter des conseils techniques pour l'obtention de beaux et bons fruits, de promouvoir des méthodes de cultures biologiques, etc. ».

Depuis 1987, l'association a mis en place une quarantaine de vergers conservatoires totalisant 1 600 arbres (plus de 600 variétés de pommes, 52 variétés de poires et 50 variétés de cerises). Une Fête de la pomme se déroule chaque

année au début du mois de novembre (exposition de pommes, conseils aux amateurs pour l'identification des variétés, conférences, démonstrations de greffage, vente de produits, etc.) suivie en février par une Foire aux greffons.

Association des pépiniéristes collectionneurs (ASPECO)

● Cette association, située en Bretagne mais d'envergure nationale, compte à ce jour 75 pépiniéristes. Grâce à son site internet, il est possible de faire une sélection par région ou par pépiniériste, sur plus de 30000 plantes rares, dont de nombreuses variétés anciennes d'arbres fruitiers. (Pour gagner du temps, entrez la variété plutôt que l'espèce, car le moteur de recherche est assez lent).

Rassemblements de producteurs

● Pour commander des arbres fruitiers anciens, vous pouvez aller aux rassemblements de producteurs comme le RANAPECO (Rassemblement national des pépiniéristes collectionneurs) à Gaujacq (40, Landes) vers la mi-mai, aux Journées des plantes de Courson (91, Essonne) en mai et en octobre ou aux Botaniques de Ploemeur (56, Morbihan) à la mi-septembre. Des pépiniéristes spécialisés vous présenteront leur production et vous donneront des conseils pratiques de culture.

Internet

● Comme pour les légumes de collection, vous trouverez sur internet de nombreux sites recensant les producteurs spécialisés

ainsi qu'une sélection des variétés fruitières les mieux adaptées à votre région.

Par exemple, si vous habitez la Provence, vous choisirez de préférence des pommiers 'Provençale rouge d'hiver', des poiriers 'Crémensine', des amandiers 'demi-tendre d'Apt', des pêchers 'Sanguine de Manosque', des cerisiers 'Reine Hortense', des figuiers marseillais, des oliviers 'Verdale du Lubéron' et des pruniers 'Perdrigole de Brignolles'.

Si votre verger est localisé en Touraine, seront mieux adaptés des 'Abricotiers de Saumur', des cerisiers 'Guigne Miel', des 'Pavies' ou des 'Sanguines de Touraine', des poiriers 'Beurré gris d'Amboise' ou 'Triomphe de Touraine', des pommiers 'Court pendu gris' ou 'Pépin de Bourgueil' et des pruniers 'Gros Damas de Tours' ou 'Pruneau de Touraine'.

En choisissant une variété régionale vous serez sûr qu'elle sera bien adaptée au climat local. Elle sera moins stressée et nécessitera moins de traitements contre les maladies et les parasites.

Quelle forme d'arbre choisir ?

● La forme la moins onéreuse est celle du « scion », mais il nécessite beaucoup de temps pour le former. Si vous êtes pressé et ne souhaitez pas manier le sécateur pendant des années avant de consommer vos premiers fruits, achetez directement des arbres déjà formés : en espalier ou en palmettes (simple ou double U) pour une haie ou une treille, en gobelet, quenouille, demi-tige ou tige pour une culture en plein vent.

Les différentes formes d'arbre

Formes	Âge	Hauteurs	Distances	Prix moyens
Scion	1 an	1 m	2 m	15 €
Fuseaux/gobelets	2-3 ans	1-2 m	3,50 m	20 €
Quenouilles	2 ans	1-2 m	2,50 m	25 €
Cordons	2-3 ans	60 cm	2,50 m	30 €
Palmettes simple U	2 ans	2 m	60 cm	35 €
Palmettes double U	5 ans	2-3 m	1,20 m	70 €
Demi-tiges	3-4 ans	2,50 m	5 m	33 €
Tiges	3-4 ans	5 m	6 m	40 €

Arbres fruitiers « gain de place »

Si vous n'avez qu'un petit espace à offrir à votre verger, optez pour des arbres fruitiers nains. Ils s'adaptent même à une petite cour, un patio ou une terrasse puisqu'ils n'ont pas besoin de pleine terre pour pousser mais seulement d'un bac ou demi tonneau.

■ De nombreuses espèces fruitières ont été sélectionnées pour leur petite taille (de 40 à 80 cm, au stade jeune et jusqu'à 1,50 m au stade adulte pour les plus grands), on les appelle des « spurs ». Le spécialiste français est le pépiniériste de Montélimar qui a ramené ce concept des USA. Il fournit les plus grands pépiniéristes français et les jardinerie.

■ La gamme s'étoffe d'année en année : abricotiers, amandiers, cerisiers, pommiers, poiriers, pruniers, pêcheurs, nectariniers, etc. Même la vigne peut être nanifiée et conduite sur tige.

■ Ces arbres nains se cultivent comme des arbres et arbustes « normaux » mais demandent plus d'attention après plantation pour bien s'enraciner. Installez-les dans des pots assez larges (minimum 7 L) dont le fond aura été percé. Une couche de

gravier ou de billes d'argile assurera un bon drainage.

■ Un terreau spécial plantation est conseillé. Évitez les mélanges trop riches en tourbe qui peuvent provoquer le pourrissement et l'asphyxie des racines.

■ Si les hivers sont rudes, protégez vos arbres nains sous des housses ou rentrez-les en orangerie.

Espèces	Variétés
Abricotier	'Garden Aprigold'
Amandier	'Garden Prince'
Cerisier	'Grietella', 'Maynard', 'Nabell', 'Garden Bing'...
Groseiller tige	'Jonkheer', 'Rolonda'...
Nectarinier	'Nectarella', 'Rubis'
Poirier	'Garden Gem'
Pêcher	'Amber', 'Bonanza', 'Crimson', 'Diamond'...
Prunier	'Goldust'

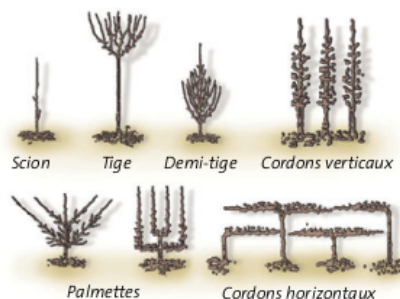
N'oubliez pas, lors de votre achat de fruits à noyaux, qu'ils ont besoin d'être pollinisés par une variété différente. Plantez vos arbres par paire, pour que chacun pollinise l'autre (excepté dans les régions à fortes densités d'arbres fruitiers où le vent facilitera cette opération).

Prêtez aussi une grande importance au choix du porte-greffe, surtout si votre sol n'est pas idéal (calcaire par exemple). Choisissez le porte-greffe le plus adapté à votre sol : humide ou sec, par exemple. Il n'est pas toujours aisé d'obtenir de la part du vendeur le nom du porte-greffe. Les livres services agricoles et les pépinières semblent plus coopératifs que les grandes surfaces où les arbres étouffent sous plastique. Il est en général plus facile de communiquer avec un professionnel tel un pépiniériste qu'avec un vendeur de grande surface qui change souvent de rayon.

Bien marier les arbres fruitiers

● La plupart des arbres fruitiers ne peuvent être pollinisés par leur propre espèce.

■ À part quelques variétés autofertiles comme les pêcheurs 'Redhaven', les cerisiers 'Stella cherry' ou les pruniers 'Italian prunes', les arbres fruitiers ont besoin pour être pollinisés de se trouver près d'une autre variété. Ainsi, lorsque vous planterez un pommier, comme 'Delbard Jubilé®', vérifiez qu'il soit à proximité d'une autre variété propice à la pollinisation croisée comme 'Royal Gala®'. La pollinisation sera faite par les abeilles... à condition que l'endroit ne soit pas trop venté. Pour que la pollinisation croi-



Les différentes formes d'arbres.

sée puisse avoir lieu, inutile de rappeler que les deux variétés doivent fleurir aux mêmes périodes. La variété pollinisatrice n'est pas obligatoirement une variété fruitière de consommation, ce peut aussi être une variété d'ornement comme le pommier 'Malus Everest'.

■ Même si vos arbres sont autofertiles, il est toujours préférable pour augmenter la production de fruits de les marier avec d'autres espèces. Par exemple, mariez trois poiriers ('William', 'Delbard d'automne' et 'Conférence') ou trois cerisiers ('Bigarreau', une cerise vraie et une cerise acidulée).

■ Si vous voulez débiter un mini-verger, choisissez cinq pommiers dont les récoltes s'échelonneront de fin juillet ('pomme des Moissons') à fin octobre ('Delbard Tardive®').

■ Dans les situations particulières, demandez conseil aux vendeurs pour choisir les variétés les mieux adaptées à votre sol et votre climat. Certains assument même une « garantie de reprise » des arbres à condition que vous les ayez plantés dans les règles de l'art (voir chapitre sur la préparation du sol et les conseils de plantation).

Attirer les abeilles



Les abeilles et d'autres insectes (comme certains coléoptères, diptères, lépidoptères, etc.) jouent un rôle très important dans la pollinisation des arbres fruitiers, le vent n'assurant que 10 % du transport du pollen.

■ Sans ce coup de pouce, de nombreuses récoltes fruitières verraient chuter leurs rendements : abricotier, amandier, cerisier, pêcher, poirier, pommier, prunier, kiwi, fraise, petits fruits, etc.

■ D'après l'Inra, « la production de 84 % des espèces cultivées en Europe dépend directement de la pollinisation par les insectes, et plus particulièrement par les abeilles ». Mais ce « service écologique », fragile, est de plus en plus menacé par les aléas climatiques et l'usage de certains pesticides. Ainsi, en seulement 50 ans, les populations d'abeilles ont chuté rapidement, et par conséquent les récoltes de miel : de 40 à 70 kg par ruche en 1990, elles atteignent seulement cette année 5 à 20 kg par ruche, quelles que soient les régions françaises !

■ En attendant que les pesticides les plus toxiques soient définitivement retirés du marché, vous pouvez attirer les premières abeilles printanières dans votre verger en mettant quelques branches d'arbres à floraison précoce (arbre de Judée, *Prunus pissardi*) dans des bouteilles en plastique avec de l'eau ou en cultivant au pied des arbres fruitiers quelques plantes aromatiques mellifères. Mais l'idéal est d'y installer des ruches... si vous ne traitez pas vos arbres.



Trucs des anciens pour analyser et améliorer le sol

Nos anciens, ne connaissant pas les engrais chimiques ni les pesticides, considéraient le sol comme un auxiliaire vivant et non comme un support inerte. Leur bon sens paysan était leur seul maître et ils ne dépensaient jamais en intrants plus qu'ils ne pouvaient récupérer dans les récoltes. De nos jours, on retrouve cette maîtrise des intrants chez les adeptes de l'agriculture biologique qui « cultivent les plantes

dans un sol qui s'autofertilise perpétuellement et se travaille de lui-même. Il n'y a donc pas de travail du sol, ni de labour : c'est la faune du sol qui le travaille, les lombrics entre autres ». Les anciens pratiquaient le travail minimum du sol pour des raisons d'économie plus que par souci de protection de l'environnement. Comment analysaient-ils leur sol en faisant appel à des méthodes empiriques ?

Analyse du sol

Si vous n'avez pas envie de payer une coûteuse analyse de terre, voici quelques trucs utilisés par les anciens pour connaître gratuitement la composition du sol.

Observer la flore sauvage

● Observez tout simplement la flore sauvage. Celles que les ignorants appellent « mauvaises » herbes sont en fait des herbes « utiles » puisqu'indicatrices du sol où elles poussent : par exemple, les ajoncs, les véroniques, les prêles, les genêts, les digitales et les fougères,

trahissent un sol acide (pH inférieur à 5). Tandis qu'une flore sauvage à base de coquelicots, de bleuets, de chardons, de serpolets, de primevères, de sureaux et de campanules signale la présence de calcaire.

L'observation de la nature peut nous fournir de précieux renseignements. Comme l'a constaté le responsable du bureau d'études Promonature, Gérard Ducerf, « les plantes nous parlent à condition de savoir décoder leurs messages ». Ainsi, l'ambrosie, plante annuelle qui pousse naturellement dans les zones désertiques, nous dit par sa présence : « Attention, vous êtes en train de fabriquer un désert artificiel ! ». En effet, la germination de sa graine traduit une

perte d'humus et une déstructuration des argiles par les intrants chimiques, qui provoquent la perte de cohésion des sols réduits en poussière.

En pratiquant un inventaire régulier des adventices de votre potager, vous pourrez faire des diagnostics de sols, en complément des analyses pédologiques, permettant de prévoir les modifications du sol avant que des désordres graves ne s'installent.

Utiliser ses cinq sens

● Les jardiniers d'antan ne possédant ni électricité ni pile devaient se fier au « système D » plutôt qu'aux laboratoires pour analyser la composition de leur sol. Sans chromatographe à phase gazeuse ou pH-mètre, qu'auriez-vous fait à leur place ? Tout simplement, vous auriez utilisé vos cinq sens.

Mettre un peu de terre dans sa bouche, la palper entre ses doigts, la sentir, bien observer les plantes adventices, étaient des gestes naturels que certains d'entre nous ont perdus. Pourtant ces gestes simples peuvent déjà nous donner quelques indications sur la composition du sol et... sans dépenser un centime en analyses ! Dame Nature n'est pas avare et sait être généreuse envers ceux qui l'écoutent...

Test de la motte de terre

● Grâce au fameux bon sens paysan, le jardinier de Madame de Pompadour avait un truc pour savoir si un endroit était propice à la culture des légumes.

Il mettait une poignée de terre dans un verre plein d'eau et passait ensuite cette eau dans un linge. Il la goûtait : « Ce n'est ni âpre ni amer, le sol est bon pour les légumes ! »

Les anciens jardiniers utilisaient un truc encore plus simple pour connaître sa composition physique. Ils ramassaient une motte de terre en main et essayaient de la malaxer :

■ si ce n'était pas possible et qu'elle filait entre leurs doigts, ils en déduisaient que le sol était « léger » et sans doute riche en sable ;

■ en revanche, s'ils réussissaient à la malaxer, ils laissaient tomber cette motte sur une pierre plate. Si elle restait agglomérée, ils en concluaient que la terre était argileuse. Si elle se brisait, ils étaient en présence d'une bonne terre franche, idéale pour la culture.



Terre prélevée pour analyse.



Ambrosie.

Peu leur importait de savoir si elle possédait les proportions idéales préconisées par les ingénieurs agronomes actuels (40 à 80 % de sable ; 15 à 20 % d'argile ; 3 à 5 % d'humus et 1 à 5 % de calcaire). Ils n'avaient pas le temps ni les moyens techniques d'entrer dans de tels détails, mais ils savaient déjà comment corriger les défauts les plus importants de leur sol : par des amendements organiques pour les sols trop légers, par des apports de sable, d'amendements organiques et un bon drainage pour les sols trop argileux ou par des paillages pour freiner le dessèchement des sols trop calcaires. Quant aux corrections concernant les carences en azote, potasse et acide phosphorique, ils faisaient appel aux fertilisants organiques : sang séché, sabots ou cornes broyées et pâtes de poisson, phosphorite et farine d'os, cendres de bois et algues, engrais verts, purin d'orties, de consoudes ou de prêles, etc.

Préparation et amélioration du sol

Préparer le lit de semences

● Les anciens paysans et jardiniers passaient beaucoup de temps à préparer le sol avant les semis et les plantations. Comme de jeunes mariés préparant leur chambre nuptiale, ils étaient très attentifs à la préparation du « lit de semences ». Il existe encore des preuves actuelles de la passion qu'ils portaient à leur terre. Il s'agit des murs de pierres tout autour des champs,

qui sont le fruit d'un patient travail de nettoyage des cailloux affleurant par érosion pluviale. Dans les régions viticoles, les cabanes de vignes sont les témoignages du passé. Leurs noms sont presque aussi variés que ceux des appellations contrôlées : acoigneau, baracou, barracon, barraca, etc.

Pailler

● Le ramassage des cailloux n'était pas le seul geste que nos arrière-grands-pères et grands-mères réalisaient pour préparer la terre à accueillir graines et plants. Ils avaient une grande crainte de l'érosion et essayaient de lutter contre elle par tous les moyens à leur disposition. La technique du paillage (de nouveau à la mode aujourd'hui et rebaptisée *mulching* par les jardiniers anglais), déjà connue et largement employée, utilisait au départ de la paille (d'où son nom) mais aussi divers matériaux (chutes de laine, vieux cartons et journaux, broyat de déchets verts, etc.). Ces paillis n'avaient pas pour seul intérêt de freiner l'érosion, mais ils servaient également à réduire l'évaporation et à diminuer l'extension des adventices.

Actuellement, on s'inspire encore de ces techniques de paillage mais avec des matériaux plus « modernes », souvent des résidus de culture (cosses de cacao, paillettes de lin, écorces de pin, etc.) :

■ les paillettes de lin, constituées de fines particules très légères, doivent être mouillées aussitôt après épandage sous peine de s'envoler au premier coup de vent. Leur durée de vie étant courte, elles seront renouvelées annuellement. Quant à leur épaisseur, un minimum de 10 cm est conseillé ;

■ les cosses de cacao, qui dégagent au début de leur épandage une étonnante odeur de chocolat, doivent être garanties sans pesticide. Leur durée de vie est courte ;

■ plus durables sont les écorces de pin, qui freineront les mauvaises herbes au potager. Leur épaisseur minimale sera d'au moins 20 cm. Plus coûteuses que les autres paillis, elles ont une durée de vie plus grande.

Les anciens utilisaient parfois comme paillis les adventices ôtées des cultures, mais sans excès car ils savaient que leurs graines risquaient de se propager. C'est pour cette même raison qu'ils ne mettaient pas au compost les adventices mais préféraient les brûler. Le feu était souvent utilisé pour nettoyer le terrain (écobuage), toutefois cette pratique est déconseillée aujourd'hui, car elle augmente l'effet de serre et détruit la faune utile, sans compter les risques d'incendies et d'accidents.

Sarcler, biner

● Si vous voulez suivre l'exemple des anciens, avant de semer vos graines de légumes, accordez un grand soin au travail du sol mais sans trop perturber les mycorhizes (champignons produisant de l'azote au niveau des racines des plantes). Comme vous le savez, le sarclage a pour rôle de décapiter les mauvaises herbes, tandis que celui du binage est de casser la semelle de terre, empêchant l'eau de pluie de pénétrer. Mais le binage agit aussi sur les vaisseaux capillaires du sol par lesquels l'eau remonte et s'évapore. En les brisant, il réduit les pertes d'eau. Il est préférable de ne pas biner le matin

mais plutôt en fin de journée. Utilisez toujours des outils bien affûtés : petite houe, binette, serfouette, etc. Le sarclage peut se pratiquer à la main (dans les semis à la volée) ou à l'aide d'un sardoir, d'une serfouette ou d'une ratissoire. Pendant ces opérations de binage ou de sarclage, évitez de piétiner vos planches de légumes pour ne pas tasser la terre. Séparez-les par des passe-pieds pour que leur largeur ne dépasse pas 1,20 m.



Préparation du sol avant plantation.

La préparation du sol peut se faire aussi à l'aide d'un brise-mottes pour affiner la terre. La technique du « faux semis » en levant la dormance des graines d'adventices enfouies dans la terre permet de les éliminer plus facilement avant les semis.

Des outils inusables

Les outils à main sont un investissement coûteux pour le jardinier. Afin de les faire durer le plus longtemps possible, il faut les entretenir régulièrement.



Acheter des outils français est une garantie de qualité.

Quelques trucs permettent de prolonger leur durée de vie :

- nettoyez la terre qui s'est accumulée sur les bêches, pioches, pelles, etc. Pour cela, utilisez une brosse en chiendent et de l'eau savonneuse. Ne frottez jamais avec un objet métallique (!);
- remisez vos outils métalliques destinés au travail du sol (bêche, pelle, pioche, etc.) dans un tonneau dont le fond sera rempli de sable (sur une hauteur de 50 cm) et auquel vous aurez ajouté un peu d'huile de vidange (antirouille);
- imprégnez les manches en bois d'huile de lin pour les rendre moins cassants;
- affûtez les lames des outils coupants (sécateurs, serpes, greffoirs, etc.) en utilisant une pierre à aiguiser spéciale vendue en jardinerie;

Un passe-pied toujours net

Vous êtes fatigué de désherber à la main vos passe-pieds entre les rangs de légumes, mais ne voulez pas utiliser d'herbicides risquant de souiller vos légumes.

Voici une astuce peu onéreuse qui vous dispensera définitivement de cette corvée.

■ Récupérez des chutes de moquette à la décharge ou auprès de magasins spécialisés.

■ À l'aide d'un cutter bien affûté (mettez des gants pour protéger vos doigts !), retaillez des bandes d'une largeur légèrement supérieure à celle de votre brouette.

■ Pulvérissez de l'eau de cuisson de pommes de terre sur le sol et posez vos bandes de moquette. Ainsi, vous aurez toujours des passe-pieds sans « mauvaises » herbes.

Ces chutes de moquette remplaceront également à moindre coût les films « non tissés » utilisés sous les allées en gravier au jardin d'ornement.

- lubrifiez les parties en frottement et les axes avec quelques gouttes de vaseline;
- si vous constatez que certains outils sont rouillés, appliquez au pinceau une couche de produit antirouille, après avoir enlevé la rouille au papier de verre fin ou à la brosse métallique. Pour les outils plus petits comme les sécateurs, frottez-les après usage avec un demi-oignon trempé dans du gros sel;
- ne laissez jamais vos outils dormir dehors mais rentrez-les dans un local sec et bien ventilé;
- affûtez-les régulièrement pour faciliter le travail du sol;

■ quant aux outils coupants à main, pensez à les désinfecter à l'alcool entre chaque plante pour ne pas propager de maladies lors de la taille ;

■ ne prêtez jamais votre panoplie d'outils si vous n'avez pas gravé votre nom sur leur manche. C'est à l'état de ses outils qu'on juge le jardinier !

Pour jardiner sans se fatiguer

Quand l'entretien d'un potager devient plus pénible pour des raisons de santé ou d'âge (dos fragile, rhumatismes, douleurs musculaires ou articulaires, fatigue chronique, etc.), il existe quelques trucs permettant de diminuer les efforts et de garder le plaisir de jardiner.

■ Pour le bêchage de la terre, procurez-vous une fourche-bêche ergonomique qui fonctionne à la fois avec une main et un pied. Un astucieux système de bascule incline l'outil et libère la motte de terre. On peut ainsi bêcher d'une seule main ! D'autres systèmes sont dotés de ressorts qui éjectent plus facilement la motte du sol.

■ Pour aérer le sol, utilisez une griffe à trois pics (Gold de Passat). Son manche ergonomique en forme de « T » permet d'effectuer un mouvement de rotation qui dépense moins d'énergie musculaire qu'avec un manche classique. De plus, elle se règle en hauteur selon la taille de l'utilisateur, ce qui évite des déformations de la colonne vertébrale.



Jardinez sans effort avec une griffe à trois pics.

■ Pour semer plus facilement vos graines de légumes, faites appel à un semoir muni d'un système vibrant qui repose la main. Une tige creuse guide les graines jusqu'au sol, sans qu'il soit nécessaire de se baisser.

■ Pour transporter de la terre ou des déchets végétaux, ou même des objets lourds (pots de fleur, terreau, cailloux, etc.) sans fatiguer votre dos, choisissez une brouette ergonomique à deux roues, mieux équilibrée. Ses brancards se règlent à la taille de l'utilisateur. Le modèle « de luxe » possède des roues montées sur amortisseurs.

■ Pour arroser vos jeunes semis, utilisez deux arrosoirs de 10 L au lieu d'un de 20 L. La charge sera mieux répartie et vous ne risquerez pas de déplacer ou de pincer vos vertèbres dorsales ou cervicales.

Fertilisation du sol

Toujours par souci d'économie, les anciens faisaient appel aux animaux de la basse-cour pour déparasiter et fertiliser le sol.

Ainsi, la chasse aux insectes était confiée aux poules et on se servait beaucoup de leurs fientes, plumes, coquilles d'œufs, etc. Les déjections des animaux de la ferme (boeufs, chevaux, vaches, etc.) contribuaient à l'amélioration et à l'enrichissement du sol au potager et au verger.

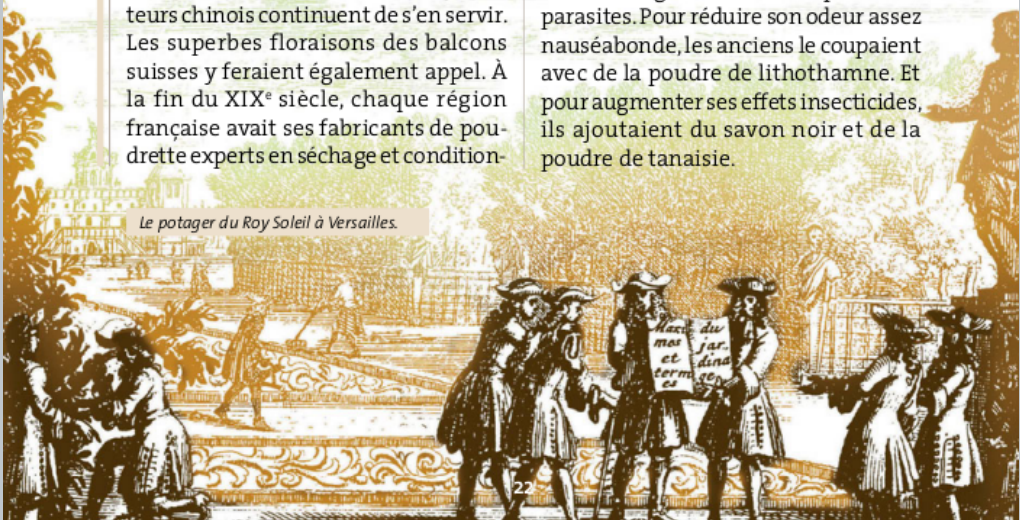
L'homme également était mis à contribution au nom de la maîtrise des intrants. Chaque jardin possédait son précieux édicule où était collectée la « poudrette ». Même si La Quintinye, le jardinier du Roy Louis XIV, ne croyait pas en ses vertus, elle était déjà utilisée du temps de Théophraste. Les agriculteurs chinois continuent de s'en servir. Les superbes floraisons des balcons suisses y feraient également appel. À la fin du XIX^e siècle, chaque région française avait ses fabricants de poudrette experts en séchage et condition-

nement de ce précieux fertilisant (qui contribue aujourd'hui à l'eutrophisation de nos cours d'eau et de nos lacs).

Les matières organiques utilisées à foison par nos ancêtres (fumier, compost, corne torréfiée, poudre d'os, lithothamne, sang desséché, guano, farines de plumes, tourteau de ricin, farine d'arêtes de poisson, etc.) n'avaient pas qu'un effet fertilisant. Elles jouaient aussi un rôle d'éponge qui évitait que les nitrates ne soient entraînés par l'eau d'arrosage ou de pluie.

Sans avoir de grandes connaissances en pédologie ou en agronomie, nos anciens savaient l'importance d'une bonne couverture végétale pour réduire les effets de l'érosion. Ils respectaient la microfaune et la microflore du sol (lombrics, bactéries, champignons, nématodes utiles, etc.) responsables de sa fertilité. Ils connaissaient de nombreux secrets de fabrication de « fertilisants maison », comme le purin d'orties (voir recette plus loin), à la fois fertilisant riche en oligoéléments et répulsif des parasites. Pour réduire son odeur assez nauséabonde, les anciens le coupaient avec de la poudre de lithothamne. Et pour augmenter ses effets insecticides, ils ajoutaient du savon noir et de la poudre de tanaïs.

Le potager du Roy Soleil à Versailles.



Fertilisants « maison »

Bien avant l'invention des engrais chimiques extraits du pétrole, les anciens savaient fabriquer leurs propres fertilisants à partir des déchets de plantes compostés ou de l'azote de l'air (engrais verts de légumineuses).

Le compostage

● Tous les déchets végétaux, animaux et minéraux étaient recyclés par nos ancêtres qui ne jetaient jamais rien. Même les cendres de la cheminée finissaient sur le tas de compost. Contrairement aux engrais chimiques, le compost obtenu ne présentait pas de risque de surdosage (brûlure des plantes).

Aujourd'hui pour le réaliser plus facilement, on dispose de composteurs ultrasophistiqués, mais jadis, un simple trou suffisait pour composter les tontes de pelouses, fanes de légumes, branches broyées provenant de la taille des haies, etc. Le résultat n'était pas toujours à la hauteur des espérances, car on sait de nos jours que l'air doit circuler dans le compost sinon il risque de fermenter. De plus, il doit être à l'abri de la pluie pour empêcher le lessivage des éléments fertilisants.

Mais nos anciens jardiniers ne faisaient pas la course au rendement et ils se contentaient de leur compost « rustique ». Ils compensaient les pertes du lessivage par de réguliers apports de matières organiques (plumes, poils, lithothamnes, poudre d'os, sang, etc.).



Un silo facilite la fabrication du compost.

Ils arrivaient quand même à obtenir un honnête compost d'où se dégageait une agréable odeur de sous-bois. Ils enfouissaient alors ce précieux « or vert » au potager et au verger.

Même s'ils ne connaissaient pas toutes ses vertus (équilibre du pH du sol, augmentation de son pouvoir absorbant en eau, amendement des sols argileux, frein de l'érosion des sols légers, réduction du choc thermique jour-nuit, amélioration de la résistance des plantes aux maladies, augmentation des taux de minéraux et de vitamines des fruits et des légumes), les anciens jardiniers étaient de fervents adeptes du compost.

Préparer le compost

● Près du tiers de nos déchets peuvent être recyclés. Compostez vos feuilles mortes, vos épluchures de légumes, vos chutes de tontes de gazon et de tailles de haies, etc.

■ Creusez un trou dans le sol, fabriquez ou achetez un silo à compost. Ce dernier

a l'avantage d'être mieux ventilé et empêche la fermentation du compost.

■ Déposez dans le trou ou le silo des déchets bien broyés en parts égales d'azote (déchets verts) et de carbone (déchets bruns).

■ Certains déchets sont à éviter : les œufs, la viande, les produits laitiers, la litière de chat, la sciure et copeaux de chêne noir, d'eucalyptus et de cèdre rouge.

■ Si vous n'avez pas de broyeurs, vous pouvez utiliser votre tondeuse pour les affiner ou même un sécateur. Plus les éléments seront petits, plus vite ils se composeront. (Vous pouvez aussi utiliser un activateur de compostage).

■ Le compost devra toujours être imprégné d'eau telle une éponge humide, mais sera protégé de la pluie par un couvercle, car cette dernière risquerait de lessiver les éléments nutritifs.

■ Il devra aussi être bien ventilé et remué régulièrement à l'aide d'une fourche ou d'un bâton. En effet, les micro-organismes participant à la décomposition sont aérobies et ont besoin d'oxygène pour vivre.

■ Le compost est terminé quand il sent le sous-bois. S'il dégage une odeur de fermentation acide, il est raté !

■ Il faut environ 90 jours pour réaliser un bon compost, mais on peut accélérer cette opération en ajoutant des activateurs (jeunes plants d'ortie, feuilles de consoude, fientes de volaille, bactéries, etc.).

Les engrais verts

● En utilisant du compost et des engrais verts, nos ancêtres évitaient non seule-

ment de mettre la main à la bourse, mais ils pratiquaient déjà (sans le savoir) un « développement durable » qui évitait les frais de recyclage des déchets et la pollution des nappes phréatiques. Pour ne pas saturer nos décharges, il serait temps de s'inspirer de leur sage mode de vie.



Consoude.

La nature ayant peur du vide, il ne faut jamais laisser au potager une parcelle de terre nue, sinon elle sera rapidement envahie de « mauvaises » herbes. En attendant d'y installer vos légumes, vous pouvez y semer des « engrais verts » choisis parmi des plantes fourragères annuelles à levée rapide, ou d'autres moins connues pour cet usage. Vous n'aurez plus qu'à les incorporer au sol, après broyage si nécessaire, à la fin de leur floraison.

Les légumineuses sont les plantes idéales pour ce faire car elles ont la propriété de stocker l'azote de l'air au niveau de leurs racines (nodosités). Ce ne sont

Douche d'algues pour légumes

Pour corriger des carences ou compléter une fertilisation de fond, les algues sont l'idéal au potager.

■ Si votre potager se trouve dans une région côtière, vous incorporerez à votre tas de compost des algues ramassées lors des grandes marées. Si vous habitez loin de la mer, vous les trouverez en jardinerie ou libre-services agricoles sous forme de poudre à diluer ou d'engrais foliaires liquides.

■ Les algues sont riches en minéraux et en oligo-éléments (bore, fer, manganèse, molybdène, soufre, magnésium, potassium, etc.).

■ Les applications foliaires sont conseillées vers la deuxième semaine après le semis des jeunes plants de légumes. En plus des effets fertilisants, elles protégeront vos légumes contre les attaques d'insectes, de maladies et les aléas climatiques (sécheresse par exemple).

■ Si votre terre est trop pauvre en calcaire, faites des apports de lithothamne, une algue riche en cet élément. Elle activera également la résistance des légumes contre les insectes.

Attention : évitez un usage intensif de lithothamne et de Maerl, car, comme les tourbières, ils sont menacés de disparition. Ainsi le Maerl des Îles Glénan ne sera plus autorisé, à partir de 2011, en amendement mais uniquement pour rendre l'eau potable.



cependant pas les seules à être utilisées comme engrais verts. Voici une liste non limitative : avoine, bourrache, colza, consoude de Russie, fenugrec, féverolle, lupin jaune ou lupin blanc, luzerne, mélilot de Sibérie, millet à grosses graines, moutarde blanche, phacélie, pois, radis chinois, sarrasin, trèfle, vesce, etc.

L'intérêt des engrais verts est multiple : ils protègent le sol de l'érosion, ils étouffent les mauvaises herbes, ils stimulent la vie microbienne du sol, ils favorisent la multiplication des vers de terre, ils piègent les oligo-éléments, ils apportent une fertilisation azotée sans nitrates, etc.

La place est maintenant prête pour accueillir des plantations de Cucurbitacées et autres légumes avides de matière organique, comme les tomates, pommes de terre, fraisières ou poireaux.

Rotation des cultures

Toujours par souci de ne pas forcer le sol à produire au-delà de ses possibilités, les anciens pratiquaient au potager la rotation des cultures.

Cette méthode en faisant « tourner » les cultures permet au sol de se régénérer et évite la multiplication des parasites inféodés à une seule famille potagère. Pour ce faire, ils divisaient leur potager en quatre parties. Dans la première, ils laissaient les légumes vivaces (asperges, par exemple). Dans les trois autres, ils changeaient chaque

année les cultures en jouant sur les familles (Brassicacées – anciennement Crucifères –, Solanacées, Légumineuses, etc.) ou les catégories (légumes feuilles, légumes fruits, légumes racines). On peut aussi pratiquer une rotation des cultures selon un autre critère de sélection :

- la première année, la planche n° 1 estensemencée de légumes « graines » (Légumineuses – Fabacées, Chénopodiacées, etc.) ;
- la deuxième année, les légumes « feuilles » (Apiacées) sont installés dans la planche n° 2 ;

■ la troisième année, la planche n° 3 accueille les légumes « racines » (Liliacées, Apiacées, Brassicacées, etc.) ;

■ la quatrième année, le carré n° 4 est cultivé de légumes « fruits » (Solanacées, Cucurbitacées).

Ensuite, il suffit de faire « tourner » ces cultures d'un carré à l'autre pour éviter que les maladies et les parasites ne se multiplient. Dans les potagers plus grands, il est possible de rajouter, une année sur quatre, des pommes de terre pour nettoyer le sol et des engrais verts pour fixer l'azote.



La rotation des cultures freine la propagation des parasites.

Trucs des anciens pour semer au potager

Entre les pratiques des anciens jardiniers et les nôtres, il n'existe guère de grandes différences. Mais ils faisaient souvent preuve de plus de patience que nous et n'étaient pas victimes de la mode *fast and speed*.

Les jardiniers du siècle dernier pratiquaient un travail minimum du sol. Pour ne pas « réveiller » les adventices, ils se contentaient de briser les grosses mottes, sans retourner le sol. En même temps, ils mettaient de côté les pierres et jetaient au feu les racines des herbes sauvages.

Ensuite, ils incorporent une fumure de fond (fumier, compost, algues, etc.) et, si nécessaire, un amendement (basalte, dolomie, bentonite, etc.). Ils passaient un coup de râteau pour affiner la terre et donnaient au sol quelques arrosoirs d'eau la veille du semis. Comme ils n'utilisaient pas de motoculteur, ils ne risquaient pas de bouturer les racines et rhizomes d'adventices.

De nombreuses astuces étaient connues de nos ancêtres pour réaliser leurs semis de manière économique :

- par exemple, au lieu d'acheter des godets de tourbe pour semer les légumes à repiquer, ils se servaient de coquilles d'œufs. Ils plaçaient un peu de terreau dans des coquilles d'œufs et y semaient les graines. Une fois les plantules enra-



Semis dans une coquille d'œuf.

cinées, ils enfouissaient les coquilles dans la terre. En se désagrégeant lentement, elles fournissaient un « engrais retard » aux jeunes légumes ;

- toujours selon le principe que « rien ne doit être gaspillé, mais tout doit être recyclé », ils gardaient le marc de café pour l'ajouter aux graines fines, car « qui sème trop dru, récolte menu ». S'ils n'avaient pas de marc, ils utilisaient du sable fin ou des cendres ;

- pour éviter la fonte des semis, ils n'avaient pas comme nous la possibilité de stériliser la terre à la chaleur. Ils utilisaient alors un autre truc : l'épandage sur le sol entre les semis de sphaigne broyée. Celle-ci ayant la faculté de piéger l'humidité qui favorise la fonte des semis, due à un champignon microscopique.

Réussir les semis des légumes en pleine terre

Q

quelques trucs vous aideront à réussir vos semis en pleine terre.

Procurez-vous des semences capables de germer. Cela peut paraître une remarque naïve, mais trop de jardiniers conservent des graines ayant dépassé la date de péremption. Mieux vaut connaître la durée de vie des graines que vous conservez :

- **1 an** : ail, panais ;
- **2 ans** : cerfeuil, poireau, salsifis, scorsonère ;
- **3 ans** : ciboulette, haricot, persil, sarriette ;
- **4-5 ans** : carotte, chou, courge, épinard, laitue, mâche, melon, oignon, pois, poivron, radis, tomate ;
- **6-8 ans** : aubergine, bette, betterave, céleri, concombre, fève, navet.

Si vous n'utilisez pas toutes les graines du même sachet (en aluminium de préférence !), refermez-le à l'aide d'un ruban adhésif et stockez-le dans une boîte métallique à l'abri de l'humidité. Évitez les tiroirs et étagères en contreplaqué lamellé collé, car leurs colles dégagent des vapeurs d'urée-formol pouvant réduire la germination des graines.

Respectez la température minimale du sol pour semer. Toutes les graines ne sont pas égales :

- les plus frileuses sont celles des tomates et des Cucurbitacées qui nécessitent une température du sol (pas de l'air !) au moins égale à 17 °C ;
- les aubergines sont encore plus frileuses et ne germent pas au-dessous de 18 °C ;
- les moins frileuses sont les épinards, oignons et radis qui peuvent germer à partir de 9 °C ;
- entre ces deux cas extrêmes, se trouvent la plupart des semences légumières qui se réveillent au-dessus de 10 à 12 °C.

Pour mesurer cette température avec précision, utilisez un thermomètre « spécial châssis » ou « de maraîcher ». La plupart des légumes se sèment en place : carottes, épinards, mâche, navets, oseille, petits pois, mais certains doivent être repiqués, comme les laitues, les oignons, les aulx, les poireaux, etc. Le sol doit avoir été bien affiné et ratissé pour enlever les cailloux afin d'accueillir les semences, en ligne de préférence pour gagner de la place. Pour bien aligner vos

Quels sols pour quels légumes ?

Riche en humus	Aubergine, Concombre, Courge, Laitue, Melon, Piment, Poireau, Radis
Riche en calcaire	Carotte, Chou pommé, Chou de Bruxelles, Fève
Riche en argile	Chicorée, Chou-fleur, Épinard, Haricot, Oseille, Pois, Rhubarbe, Tomate
Riche en sable	Ail, Artichaut, Céleri, Échalotte, Navet, Pomme de terre

semis, utilisez un cordeau. À l'extrémité du manche de votre râteau, taillez une encoche. Faites ensuite glisser le manche sur le cordeau avec cette encoche qui le guidera pour tracer facilement vos lignes dans la terre affinée. Après le semis, recouvrez les graines d'une légère couche de terre fine. Tassez à l'aide d'une planchette. Arrosez en pluie fine.

Réussir les semis des légumes sous mini-serre

Pour gagner quelques semaines sur vos repiquages de légumes frieux (tomates, aubergines, melons, etc.), réalisez vos semis sous mini-serre d'intérieur.

Si vous êtes bricoleur, réalisez-la vous-même à partir de matériaux de récupération (par exemple, une caisse en polystyrène donnée par votre poissonnier recouverte d'une feuille ou d'une plaque de plastique) mais le plus simple sera de l'acheter dans un libre-service agricole.

Il existe des modèles chauffants équipés de résistances mais ils doivent être utilisés avec prudence car l'eau et l'électricité ne font pas bon ménage. De plus, les dépenses en électricité ne se justifient pas pour un usage amateur. La réussite des semis sous mini-serre nécessite une bonne ventilation. Peuvent y être semés les légumes qui ne se repiquent pas comme le cresson, les

carottes, les laitues, les navets, les petits pois ou les radis.

Si vous avez des enfants ou des petits-enfants, vous pouvez leur bricoler une mini-serre rudimentaire à partir de bouteilles d'eau en plastique coupées dans le sens de la longueur. Vous pouvez semer soit à la volée soit en rang. Enfoncez les graines selon leur taille (les plus grosses seront enterrées plus profond que les plus fines). Recouvrez d'une fine couche de terreau. Tassez légèrement le sol sur les graines. Arrosez en pluie fine avec un arrosoir à pommeau.

Placez la mini-serre devant une fenêtre pas trop ensoleillée. Maintenez les semis humides. La température idéale est de 20-25 °C. Dès que les premiers cotylédons sortent, placez votre mini-serre devant une fenêtre plus ensoleillée, mais tamisée par un voilage. Ventilez régulièrement pour éviter la fonte des semis. Si nécessaire, pratiquez des repiquages quand les plantules ont deux feuilles. Utilisez un crayon pour préparer le trou de repiquage dans le terreau.



Une serre fait gagner quelques semaines aux semis.

Réussir les semis d'aromatiques

Les anciens jardiniers faisaient une grande consommation de plantes aromatiques qui leur servaient de médecine de première nécessité : persil, serpolet, ciboulette, mélisse, sauge, sarriette, romarin, etc.

Ils creusaient des trous de plantation de 10 x 10 x 20 cm. En sol argileux et mal drainé, ils creusaient 10 cm de plus pour disposer une couche de graviers au fond du trou. Avant d'y ajouter le gravier de drainage, ils décompactaient la terre du fond du trou pour que l'eau s'évacue plus vite. Sur la couche drainante, ils mettaient un peu de fumier bien décomposé et quelques feuilles d'orties (ces dernières ayant un effet de « vaccination » des plantes). Ils recouvraient les feuilles d'orties de la terre enlevée lors du creusement du

trou et ils posaient les mottes des plantes aromatiques sans les briser au fond des trous de plantation. (Pour qu'elles ne se dessèchent pas, ils avaient pris la précaution de les tremper la nuit précédente dans un seau d'eau). Il ne leur restait plus qu'à tasser la terre pour réaliser une cuvette d'arrosage.

À l'époque où les habitations ne possédaient pas l'eau courante, l'importance d'économiser l'eau était encore plus présente dans les esprits que de nos jours. Comme l'eau se transportait à dos d'homme, il fallait ménager ses gestes. C'est pourquoi les anciens portaient souvent de larges ceintures de cuir ou de flanelle qui maintenaient leur dos bien plat. Ils ne faisaient pas l'erreur de porter un arrosoir de 20 L d'une seule main. Ils préféraient en porter deux de 10 L, ce qui équilibrerait la charge et ne tassait pas leurs disques vertébraux, les séances d'arrosage des aromatiques après semis étant fréquentes et copieuses (à part quelques exceptions, voir tableau ci-dessous).



Semis en ligne.

Rappel des exigences de quelques aromatiques

Nom	Exposition	Sol
Camomille	Ensoleillée	Sec
Cerfeuil	Mi-ombragée	Humide
Lavande	Ensoleillée	Sec
Mélisse	Mi-ombragée	Humide
Menthe	Ensoleillée	Humide
Romarin	Ensoleillée	Sec
Persil	Mi-ombragée	Humide
Sauge	Mi-ombragée	Sec
Serpolet	Ensoleillée	Sec
Souci	Ensoleillée	Sec
Thym	Ensoleillée	Sec

Un carré d'aromatiques

À proximité du potager ou de la cuisine, prévoyez un carré de plantes aromatiques. Elles rehausseront la saveur de vos plats et amélioreront la pollinisation de vos légumes en attirant les abeilles. Il existe une centaine d'espèces, mais pour commencer limitez-vous aux plus faciles.

La lavande - Repiquage des plants au printemps. Récolte des fleurs non écloses. Usages : en répulsif des mites dans les armoires, pour parfumer les bains, dans les oreillers pour faciliter le sommeil, en tisanes toniques, etc.

Le romarin - Arbuste persistant à réserver aux régions peu gélives. Repiquage des plants au printemps. Récolte des fleurs et des feuilles : en été. Usages : en cuisine pour parfumer les sauces des poissons et des viandes, en infusion, etc.

La sauge - Cette plante (en latin *salvia* : sauver, guérir) possède de nombreuses propriétés médicinales connues depuis le Moyen Âge. Peu de soins, à part une taille régulière des touffes. Usages : médicinaux et culinaires.

La sarriette - Semis au printemps de la sarriette d'été (annuelle) ou repiquage de la sarriette d'hiver (vivace). La première se

récoltera avant floraison, la seconde toute l'année. Usages : plats cuisinés.

Le thym - Repiquage des plants au printemps. Taille des touffes après floraison. Usages : cuisine ou tisanes.

Quand vous aurez bien maîtrisé les caprices culturels de ces espèces basiques, vous pourrez élargir votre collection d'aromatiques en y ajoutant des variétés plus rares. Par exemple, en déclinant la grande famille des basilics (anis, cannelle, citron, pourpre, réglisse, sacré, etc.).



Étiquettes ineffaçables

Les étiquettes sont très pratiques au potager pour se souvenir du nom d'une variété ou d'une date de semis à condition qu'elles n'aient pas été effacées par la pluie quand on a besoin de les lire. Plusieurs trucs peuvent rendre les étiquettes plus durables vis-à-vis des intempéries :

- remplacez le crayon ou le feutre par un clou. La gravure en relief sera rendue lisible en la frottant avec un peu de terre au moment de la lecture ;
- si il vous reste quelques anciennes boîtes de pellicules photo, mettez une étiquette à l'intérieur pour la protéger de la pluie et enfouissez à moitié les boîtes à proximité du semis ;
- si vous souhaitez des étiquettes en bois, gravez le nom des plantes et leur date de semis à l'aide d'un pyrograveur, d'un fer à souder ou d'un clou chauffé à l'aide d'un briquet ;
- plus simple : conservez les sachets de graines vides à proximité des semis en les protégeant dans un pot de confiture étanche.

Betteraves rouges

Comme vous le savez, la betterave rouge est une bisannuelle qu'on récolte au bout d'un an de culture (si on la laissait en terre deux ans, elle monterait à graines). Peu exigeante côté sol, elle préfère cependant les terres sans cailloux et profondes.



Quelques trucs pour réussir la culture de vos betteraves rouges :

- ratissez le sol pour éliminer le maximum de cailloux ;
- respectez le calendrier des semis, afin que sa récolte se fasse avant les premières gelées, car ses racines ne supportent pas l'excès de froid. Selon les variétés, les semis seront réalisés de mars à juillet ;
- il faut savoir que les betteraves rouges ne supportent pas d'être repiquées.

Les semis se feront directement en place à faible profondeur (maximum 3 cm) en comptant environ 10 graines par mètre

linéaire. Espacement des rangs : 40 cm. Pour faciliter le traçage des sillons, utilisez de préférence une serfouette. Après le semis, recouvrez et tassez légèrement la terre. Arrosez copieusement.

Un éclaircissage peut être nécessaire (lorsque plusieurs plantules lèvent au même endroit, ne conservez que la plus vigoureuse). En cas d'oïdium, utilisez du soufre. Supprimez les adventices par des sarclages fréquents. Un arrosage après le sarclage est parfois nécessaire si la terre est trop sèche.

Après la récolte (vers octobre ou novembre), laissez ressuyer quelques jours les racines sur le sol. Supprimez les fanes. Stockez les racines (en silo ou en caissettes pleines de sable) dans un endroit bien ventilé et hors gel.

Carottes

Quelques trucs vous aideront à réussir vos cultures de carottes.

Supprimez le maximum de cailloux de la terre pour éviter la formation de racines fourchues.

L'idéal pour parer ce genre de problème est de réserver aux carottes un terrain sableux ou d'apporter de la silice à la terre si elle est trop compacte. Pour la rendre moins compacte, vous pourrez également la travailler dès l'automne en la bêchant à deux fers de bêche pour que le froid brise les mottes. Profitez-en pour incorporer du fumier décomposé. À défaut, vous utiliserez



du compost bien mûr.

Les semis pourront débuter selon les régions entre septembre et octobre, mais si la terre est gorgée d'eau, il est préférable d'attendre le printemps (sous châssis en février-mars ou en pleine terre dès le mois d'avril).

Pour tracer un sillon bien droit, entaillez le bout du manche d'un râteau. Cette entaille le guidera sur le cordeau et vous aidera à tracer un sillon d'environ 2 cm de profondeur. Chaque sillon sera espacé de 25 à 30 cm. Comptez 20 à 25 graines par mètre linéaire. Le défaut des graines de carottes est d'être très légères et fines (800 graines = seulement 1 gramme !).

Mélangez les graines à de la cendre ou du sable pour ne pas les gaspiller. Certains jardiniers astucieux les mélangent à des graines de radis pour réaliser une culture dérobée.

Un éclaircissage peut être nécessaire si vous avez un peu forcé sur les doses de graines. Pratiquez-le en deux temps : le premier quand les plantules atteindront 5 cm de haut, le second une dizaine de jours plus tard. Le but est de ne conserver qu'une carotte tous les 5 cm. Si vous préférez les petites carottes primeurs, ne les espacez que de 10 ou 2 cm.

Comme pour les autres légumes, pratiquez des sarclages et des binages réguliers et arrosez dès que nécessaire

mais sans excès. Il ne vous restera plus qu'à patienter jusqu'aux premières récoltes (de mai à décembre, selon les variétés et les modes de production). Si vous habitez dans une région aux gelées précoces, n'oubliez pas de protéger vos jeunes racines par des tunnels, un buttage ou un paillage. Si l'hiver est doux, vous pourrez les laisser en pleine terre après avoir coupé leurs fanes et en les recouvrant de feuilles mortes. Surveillez toutefois les attaques de mulots que vous éloignerez avec des répulsifs naturels.

Pour lutter contre les mouches de la carotte, alternez les rangs de carottes avec des rangs d'oignons ou de poireaux, ils ont un bon pouvoir répulsif sur ces diptères. Si vous constatez la présence d'*Alternaria*, vous pourrez utiliser un peu de bouillie bordelaise, mais sans excès pour ne pas souiller la terre avec des résidus cupriques.

Choux

Avant de décider du futur emplacement de vos cultures de choux, faites une analyse de la flore sauvage présente. L'emplacement devra être riche en argile mais pauvre en calcaire.

Si vous ne savez pas lire le langage des adventices, procurez-vous du papier pH ou une trousse d'analyse de terre. En réalité, les choux tolèrent presque tous les types de sols à condition qu'ils soient riches et non gorgés d'eau.

Ils nécessitent au moins 5 kg de fumier ou de compost par mètre carré. Un apport



d'engrais de fond (20 g/m² de terre) peut être pratiqué lors de la préparation du sol avant plantation. Ne dépassez pas cette dose, car cela fragiliserait la pomme en cas d'hiver rigoureux.

Si vous n'avez pas envie de réaliser vos semis en pépinière, vous pouvez vous procurer directement de beaux plants « prêts à repiquer ». La plantation se réalise dans des trous d'environ 10 cm de profondeur, en tous sens à 50 cm.

Selon que vous souhaitez récolter vos choux en juin-juillet, d'août à septembre ou en mars, vous les sèmerez en février (sous châssis), de mars à mai en pleine terre ou de la mi-mai à début juin. N'oubliez pas de biner souvent et d'arroser sans mouiller les feuilles.

Les autres soins à pratiquer peuvent être des pulvérisations d'infusion de tanaisie contre les chenilles de piérides ou des poudrages de lithothamne contre les mouches du chou.

Enfin, contre la hernie du chou, les meilleurs trucs sont un apport de chaux en automne (chaux calcique ou dolomitique) et de pratiquer une longue rotation (7 ans sans Brassicacées) pour que le sol se nettoie entre deux cultures. Les outils

devront être soigneusement désinfectés pour ne pas propager la maladie. Brûlez les racines atteintes au lieu de les jeter au compost ! D'autres trucs sont efficaces : incorporation d'engrais vert (seigle), cultures appâts (moutarde), etc.

Courgettes

Connaître l'emplacement adéquat pour les courgettes est important. Frileuses, elles préfèrent les expositions bien ensoleillées et à l'abri des courants d'air. (Vous pourrez les repérer à la fin des chutes de neige. Les endroits du potager qui fondent en premier sont à privilégier).

Les courgettes ont un grand appétit pour les matières organiques. Pour cette raison, vous incorporerez au sol, lors de la préparation, une copieuse fumure (au moins 80 g/m² d'engrais de fond).

Les plus impatients de consommer des courgettes farcies les sèmeront dès la fin avril dans des godets. Mais cette pratique est assez vorace en énergie. Le plus simple consiste à attendre que les Saints de glace soient passés (11, 12 et 13 mai) pour semer en pleine terre.



Semez en ligne des poquets (de 3 ou 4 graines) espacés d'un mètre.

Attention, la pointe des graines doit être tournée vers le haut. Ne gardez ensuite que la plantule la plus vigoureuse de chaque poquet.

Pour éviter les indigestions, échelonnez vos semis. Contrôlez l'extension des adventices.

Arrosez souvent et copieusement. Lors des arrosages, évitez de mouiller les feuilles, sinon vous risquez de favoriser l'apparition de maladies (oïdium, par exemple). Ce dernier peut être freiné par des poudrages de soufre. En arrosant le matin, vous éviterez la « coulure ».

Pour donner un coup de fouet à vos jeunes plantations, apportez tous les 15 jours un peu d'engrais liquide « spécial tomates ». L'idéal est d'utiliser un système de fertilisation qui se clique sur le tuyau d'arrosage.

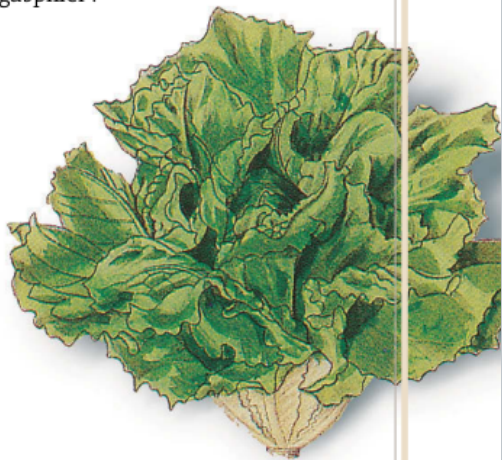
Récoltez vos courgettes sans tarder (environ 3 mois après le semis) sinon la plante se fatiguera inutilement.

Laitues

Bien que la laitue soit facile à cultiver, quelques trucs permettent d'améliorer les taux de réussite de sa culture.

Introduisez-la dans une rotation après un légume gourmand en azote, car elle préfère une terre peu fertilisée (maximum : 100 g/m²).

Que vous fassiez un semis directement en place ou en pépinière, semez-la à faible profondeur. Ne dépassez pas 20 graines par mètre linéaire. Pour éviter de semer trop dru (« qui sème trop dru, récolte menu »), mélangez vos graines à du sable de rivière. En effet, un gramme de semences compte près de 1 000 graines et il serait dommage de les gaspiller !



Vous pouvez semer vos laitues soit à la volée, soit en godets, la seconde méthode étant la plus précise et la moins gaspilleuse en graines. Si vous semez en ligne, éclaircissez les plantules au bout d'une semaine et n'en conservez que 5 par mètre linéaire. En pépinière, sélectionnez les sujets les plus « feuillus » et espacez-les d'environ 20 cm. Recouvrez les graines de terre tamisée. Tassez délicatement et maintenez vos semis humides par de réguliers arrosages à l'arrosoir, comme tournée vers le haut pour ne pas les déterrer. Arrosez la base des plantes et non leurs feuilles pour ne pas favoriser la propagation de maladies.

Afin de ne pas avoir de récoltes trop groupées, pensez à échelonner vos semis. Enfin, ne récoltez pas les laitues qui ont monté à graines car elles sont moins goûteuses.

Si vous pincez l'extrémité des racines lors de la plantation, vous réduirez les risques de montée à graines en fin de cycle.

Des sarclages et des binages réguliers sont les meilleures assurances anti-mauvaises herbes.

Si vous voyez des pucerons sur vos laitues, pas de panique ! Ils ne sont pas trop nuisibles lorsqu'ils sucent leur sève, en revanche ils risquent d'y injecter des virus plus dangereux. Pour stopper leur développement, pulvérisez des infusions de tanaisie.

Oignons

Pour réussir la culture des oignons, il est important de connaître leur grande sensibilité à la température. Par exemple, les basses températures engendrent des montées à graines.

Le sol n'a pas une grande importance pour ce légume peu gourmand en matières organiques, bien qu'il ait une préférence pour les terres légères.

Les semis se pratiquent de la fin février au mois d'avril, après un labour peu profond. Les sillons ne doivent pas dépasser 2 cm de profondeur. Leur espacement conseillé est de 30 cm. Comptez environ

35 graines par mètre linéaire. Recouvrez d'une fine couche de terre puis plombez. Arrosez en pluie fine.

Une fois les plantules visibles, éclaircissez pour ne conserver que la moitié des graines. Supprimez régulièrement les adventices sans endommager les jeunes bulbes avec votre outil.

Limitez les arrosages au strict minimum (sécheresse) car ils favorisent la pourriture.



Les attaques d'insectes seront réduites si vous alternez les rangs d'oignons et de carottes. Ils se protégeront mutuellement contre les parasites. Pour réduire les risques d'apparition de maladies (Botrytis par exemple) pratiquez la rotation des cultures pour ne jamais cultiver deux années de suite des oignons au même endroit. Les récoltes s'échelonnent d'août à septembre.

Pour une meilleure conservation, laissez sécher les bulbes quelques jours sur place après les avoir arrachés. Stockez-les dans un local sain et bien ventilé. Évitez la proximité de charbon ou de fuel qui peut donner un mauvais goût aux bulbes.

Pommes de terre

Originaire du Pérou, la pomme de terre a mis deux siècles avant d'être adoptée dans nos assiettes. Considérée au départ comme un aliment à bétail, elle ne fut réhabilitée qu'au XVIII^e siècle par l'agronome pharmacien Parmentier.

Pour ne pas rater la date de plantation, reprenez que le moment idéal est celui où le lilas blanc fleurit.

Les pommes de terre préfèrent un sol bien ameubli et dont les grosses mottes ont été éclatées.

Particulièrement gourmandes en potasse, en acide phosphorique et en azote, elles apprécient une terre bien fertilisée (fumier de ferme, compost, algues). Mais n'abusez pas de l'azote, sinon leurs feuilles se développeront aux dépens de leurs tubercules.

Patiencez au minimum 2 mois entre la fertilisation et la plantation. Une fois le lit prêt (sol ameubli, fertilisé et drainé), attendez qu'il soit bien réchauffé pour commencer les plantations.

Les pommes de terre étant assez frileuses, ne les plantez qu'une fois la température du sol (et non celle de l'air !) supérieure à 8 °C. Méfiez-vous des fausses sorties de l'hiver !

Orientez leurs rangs dans le sens nord-sud pour que vos plants profitent de l'ensoleillement maximal. Dans un sillon



en forme de V, déposez délicatement les tubercules, germes vers le haut. Plus la terre est légère, plus ils seront plantés profondément (de 8 cm en sol lourd et argileux à 15 cm en sol sableux). Sur chaque rang, espacez les plants d'environ 30 à 40 cm. Espacement entre les rangs : de 40 à 70 cm. Donnez plus d'espace aux variétés tardives qu'aux précoces.

Quand les tiges atteindront 25 cm, buttez-les sous 15 cm de terre.

Radis

Ce légume à croissance rapide est facile à cultiver... à condition de connaître quelques trucs.

Il préfère les sols riches, profonds et sableux. Au potager, son emplacement doit être ensoleillé de préférence.

La profondeur de semis varie en fonction des variétés : celles de formes demi-rondes nécessitent un semis plus profond (3 cm) que les rondes (en surface). Un plombage de la terre pour ces dernières évitera que les graines ne s'envolent s'il vente.

Il existe deux modes de cultures : hâtive (semis dès février-mars sous

châssis) ou en pleine terre (semis dès fin mars jusqu'en septembre). Un éclaircissage peut être utile pour éviter un semis trop dense qui favorisera l'étiollement. Pensez à échelonner vos semis pour ne pas avoir de récoltes trop groupées. Attendez entre 21 jours à 4 semaines après le semis selon les variétés pour récolter.

En règle générale, ne laissez pas vos radis en terre trop longtemps sinon ils se creusent et deviennent trop piquants pour être comestibles. Que vous ayez choisi la culture hâtée ou en pleine terre, si vous ne voulez pas que vos radis soient trop piquants, assurez-vous qu'ils ne manquent jamais d'eau. Ceci réduit également les attaques d'altises.

Pour éloigner les oiseaux, disposez des morceaux de papier aluminium sur des ficelles. Et contre les escargots, épandez de la cendre de bois autour des semis. Renouvelez après chaque pluie !

Arrachez les « mauvaises » herbes dès qu'elles sont trop nombreuses. Elles concurrencent vos radis en leur volant l'eau dont ils ont besoin.

Vous pouvez associer les semis de radis à ceux de carottes ou d'oignons. Si vous ne les traitez pas, vous pourrez consommer les feuilles en soupes.



Tomates



Pour récolter des tomates saines et goûteuses, voici les trucs que se passent de père en fils les connaisseurs.

Vous pouvez augmenter leur chevelu racinaire en plantant profondément ou en buttant. Une couche de fumier bien décomposé séparée des racines par une poignée de feuilles d'orties donnera un coup de fouet pour la reprise.

Des pincements limitant la croissance des tiges (ne conserver que trois bouquets de fleurs par tiges) et la suppression régulière des gourmands canaliseront la sève vers les futurs fruits.

Pour éloigner les parasites, entourez les plants de tomates de basilic, capucines, ciboulette, œillets d'Inde, soucis, persil et autres plantes à odeur forte. Un fil de cuivre piqué dans les tiges aurait un effet de « vaccin » antimildiou. Ceci n'empêche pas d'éviter d'arroser les feuilles.

Pour réaliser un tuteur économique, récupérez un treillis pour béton armé ou tendez du grillage à moutons entre deux piquets. Encore plus astucieux, utilisez comme tuteur des tubes PVC pour électriciens. Remplis d'eau, ils



Des tuteurs facilitent la cueillette des tomates.

assureront un arrosage automatique pendant plusieurs jours.

Si vous devez vous absenter, pour assurer l'arrosage, enfoncez au pied de chaque plant une bouteille plastique à l'envers remplie d'eau (le bouchon aura été perforé de quelques trous à l'aide d'une aiguille). Les bricoleurs peuvent utiliser des bouteilles plus grosses (5 L) et les connecter à un tube de cuivre faisant office de goutte à goutte pour le rang.

Les vieux bas ou collants en nylon peuvent être utilisés pour attacher les plants de tomates aux tuteurs. Souples et solides, ils éviteront l'étranglement des fragiles tiges de manière plus esthétique que les vieilles chambres à air parfois utilisées.

Pour ne pas passer tout votre temps à désherber vos tomates, mulchez leurs pieds avec les chutes de tonte de la pelouse.

Si vous voulez supprimer les taches sur vos mains dues aux feuilles de tomates, frottez-les avec un demi-citron.

Fraises

Un potager sans une planche de fraisiers est un grave oubli à réparer sans tarder ! Les nouvelles variétés plus productives et moins sensibles aux maladies doivent être privilégiées.

Avant d'entrer dans le vif du sujet et vous dévoiler les secrets pour obtenir plus de fraises, faisons un rapide rappel historique. En 1714, Amédée François Frézier, officier du génie maritime, rapporta du Chili des variétés de fraises *Blanches du Chili* plus grosses que celles des bois. Les Bretons, toujours à la pointe de l'innovation, décidèrent alors de les cultiver, dans la région de Plougastel, à la place du lin. Les Brestoïses furent tout d'abord les seuls acheteurs, puis à l'inauguration de la ligne de chemin de fer Brest-Paris, les parisiens découvrirent ces délicieux fruits. En 1854, une commerçante de Morlaix exporta même ses fraises en Angleterre.



De nombreux trucs permettent d'augmenter la période de production de mi-mars à fin octobre : films noirs, serres, etc. L'un d'entre eux peut être utilisé pour gagner un mois sur les récoltes. Il suffit d'installer à la toiture des serres de larges gouttières remplies de terreau dans lesquelles seront plantés les fraisiers.

Pour éloigner les escargots, placez des branches de conifères autour des fraisiers. On peut aussi mettre les plants sous cloche plastique ou les entourer d'une barrière de cendres, de briques pilées ou de coquilles d'œufs concassées. Mais le plus simple est l'utilisation de film plastique noir qui piège les calories solaires, évite la présence de mauvaises herbes et empêche que les fraises ne soient souillées par la terre et contaminées par les maladies du sol.

Si vos fraisiers ont plus de 5 ans, ne vous étonnez pas qu'ils végètent. Il faut en effet les renouveler au moins tous les 3 ans, car ils attrapent des maladies virales et dégénèrent.

Pour les multiplier sans dépenser des fortunes, pratiquez le marcottage. En

automne ou au printemps, prélevez un stolon par pied. Trempez-le dans de la poudre d'hormone à bouturer et laissez-le s'enraciner. Quand les racines sont formées, séparez-le du pied-mère et repiquez-le dans un godet de tourbe ou dans une nouvelle fraisière. Replantez à une distance de 30 cm sur un film plastique noir.

Vous pouvez aussi pailler avec des aiguilles de pin pour donner un goût de fraises des bois. Avant le paillage, faites un apport de compost si la terre est pauvre.

N'oubliez pas de mettre un filet protecteur contre les oiseaux sur des arceaux métalliques ou en plastique. Les « bios » préféreront au film plastique la paillette de lin et le bambou.

Rappel : il existe deux sortes de variétés de fraisiers, les non remontantes (comme 'Gariguette', qui ne donne qu'une récolte par an) et les variétés remontantes (comme 'Mara des bois' qui donne deux récoltes par an, en début puis en fin d'été).



Mariages entre légumes

Certains légumes « amis » se protègent mutuellement contre les parasites, d'autres « ennemis » s'affaiblissent. Tenez compte de leurs affinités pour les associer (ou non) au potager.

Légumes	Amis	Ennemis
Ail	Betterave, concombre, fraisier, laitue, tomate	Haricots, pois
Artichaut	Laitue, haricots, pois, radis	
Asperge	Ail, chou, haricot, échalote, laitue, navet, oignon, persil, pois, radis, tomate	
Aubergine	Haricot	
Betterave	Ail, céleri, chou, haricot nain, oignon	
Carotte	Bette, ciboulette, laitue, radis, pois, poireau, navet, oignon, haricot	Aneth
Chou	Betterave, céleri, concombre, épinard, haricot, laitue, pois, pomme de terre, tomate	Fenouil, fraisier, radis
Concombre	Ail, betterave, chou, concombre, haricot, maïs, radis	Pomme de terre, tomate
Cucurbitacées	Haricot, laitue, maïs	
Épinard	Fraisier, haricot, oignon, radis	
Haricot	Betterave, carotte, chou, concombre, laitue, pomme de terre, radis	Ail, ciboulette, oignon, poireau, radis, tomate
Maïs	Laitue, tomate	Betterave
Navet	Laitue, pois	
Oignon	Betterave, carotte, concombre, épinard, fraisier, laitue	Haricot, pois
Poireau	Carotte, céleri, épinard, haricot, laitue, mâche, oignon, tomate	
Pois	Asperge, carotte, chou, concombre, épinard, navet, pomme de terre, radis	Ail, ciboulette, échalote, oignon, persil
Pomme de terre	Chou, fève, haricot, pois, radis, raifort	Carotte, concombre, courge, tomate, tournesol
Radis	Artichaut, asperge, carotte, céleri, cerfeuil, laitue, pois, pomme de terre	Chou, haricot
Tomate	Ail, asperge, carotte, céleri, chou, mâche, oignon, persil, radis	Concombre, comichon, fenouil, haricot, pomme de terre

Osez les légumes décoratifs

Les légumes ne sont pas qu'utilitaires, ils peuvent en plus avoir un effet décoratif.

Pour égayer votre potager, privilégiez les légumes aux feuilles de couleurs vives (basilic pourpre, brocoli violet, choux de Bruxelles violets, laitues rouges, persil japonais violet, poirée à cardes rouges, rhubarbe rouge, etc.) et aux fleurs et fruits décoratifs (amarante

queue-de-renard ou tête d'éléphant, artichaut, bourrache, épinard-fraise, haricot à rames rouges ou pourpres, laitue-chrysanthème, pois-asperge, topinambour à fleurs jaunes, etc.).

La famille des Cucurbitacées compte également de nombreux légumes décoratifs, tant au potager qu'à la maison une fois séchés : coloquinte griffes dudiabie, turban d'Aladin, pâtisson bonnet d'électeur (ou artichaut de Jérusalem), courge bouteille (ou courge pèlerine), cucumis, etc. Ils feront la joie des enfants qui les décoreront en les peignant. Certains pourront être utilisés dans la composition de superbes bouquets secs.



Légumes à fleurs et fruits décoratifs

Amarante	Fleurs rouges
Artichaut	Fleurs bleues
Aubergine 'Dourga'	Fruits blancs
Bourrache	Fleurs bleues
Chou brocoli 'Romanesco'	Pomme jaune vert
Courgette 'Gold Rush'	Fruits jaunes
Courge 'Turban'	Fruits bigarrés
Épinard-fraise	Fruits rouges
Haricot à rames 'Violet'	Fleurs rouges
Laitue-chrysanthème 'Chop Suey'	Feuilles jaunes
Pois-asperge	Fleurs pourpres
Topinambour	Fleurs jaunes
Salsifis	Fleurs jaunes

Légumes à feuillages décoratifs

Basilic 'Moulin rouge'	Feuilles pourpres
Brocoli 'Branchu violet'	Feuilles violettes
Choux de Bruxelles 'Rubine'	Feuilles violettes
Choux-fleurs 'Violet Queen'	Feuilles violettes
Haricot 'Purpia'	Feuilles pourpres
Laitues 'Lollo rossa', 'Palla rossa'...	Feuilles rouges
Persil japonais	Feuilles rouges
Poirée 'Feurio' et 'R. Chard'	Cardes rouges
Rhubarbe 'Victoria'	Feuilles rouges



Mangez vos soucis

Pour égayer un petit coin du potager et faire une transition en douceur avec le jardin d'ornement, créez un massif de fleurs à croquer.

Bien entendu, vous ne les aspergerez pas de pesticides ! Vous avez le choix parmi plusieurs centaines d'espèces. Voici une sélection non limitative :

■ **les marguerites** poussent dans tous types de sols, sauf argileux. Elles réclament une exposition ensoleillée. On peut les consommer dans une salade verte ;

■ **les capucines** sont délicieuses en boutons et peuvent remplacer les câpres ;

■ **les fleurs de soucis** ajoutent une note de couleur aux salades d'endives et au mesclun ;

■ **l'achillée millefeuille** préfère les terres non gorgées d'eau mais ne craint pas le calcaire. Comme la plupart des fleurs à croquer, elle préfère le plein soleil. À signaler sa grande résistance à la sécheresse (!) ;

■ **la reine des fleurs** ne doit pas être oubliée dans ce massif du « palais ». Les roses préfèrent les sols riches mais frais et sans eau stagnante. On peut les consommer en dessert, trempées dans du sucre glace ou en liqueurs ;

■ **la timide violette** bien connue dans la région de Toulouse a les mêmes applications que la rose. Elle préfère les terres riches mais légères ;

■ **le pissenlit** « mal-aimé » des pelouses peut être apprécié dans ce carré gustatif. Ses fleurs jaunes et ses feuilles donneront une salade riche en vitamines A, C et sels minéraux. Il préfère les sols riches en humus et profonds. Attention, il est assez envahissant par ses graines qui « se sèment à tout vent » ;

■ et si vous avez envie d'élargir votre collection de fleurs comestibles à celles des arbustes et des arbres, plantez du sureau noir, des acacias et des tilleuls, mais évitez les toxiques comme la glycine, l'aconit, l'anémone, les clématites, le cyclamen, les bulbes à fleurs, etc. En cas de doute, demandez conseil à votre pharmacien ou à votre herboriste.



Une haie d'osiers vivants

Pour séparer votre potager du jardin d'ornement de manière naturelle, une idée originale : tressez une haie en osier vivant.

L'osier est une variété de saule. Plus de 200 variétés poussent en France, mais seulement une dizaine d'entre elles est utilisée en vannerie et pour la réalisation de haies ou de mobiliers vivants. En pleine terre ou en jardinière, la haie d'osier est une clôture vivante, qui donne un écran de verdure très décoratif.

Variétés d'osier conseillées : 'Jaune' (*Salix alba*) ou 'Noir de Villaines' (*Salix triandra*). Disponibilité dans le commerce : de décembre à mi-mars. Longueur des brins : de 2,40 m à 2,80 m pour une haie de 1 m à 1,50 m. Nombre de brins nécessaires pour une simple tresse (20 brins/m espacés de 10 cm), pour une double tresse (27 à 30 brins/m espacés de 15 à 20 cm) et pour une triple tresse (30 à 45 brins/m espacés de 15 à 20 cm).



Une haie d'osier vivant.

Comment procéder ?

■ Sur une bande de terre bêchée, plantez tous les 2 à 4 m des piquets de châtaignier ou de pin traité en autoclave de 2,50 m comme support de la haie. Tendez deux rangs de fil de fer auxquels attacher la haie le temps qu'elle soit bien enracinée. Retaillez les pieds des brins d'osier en biseau et enfoncez-les (par 2, 4 ou 6 suivant le type de haie choisie de 10 à 20 cm d'intervalle) à 30 cm de profondeur. Inclinez les brins de chaque paire à l'oblique vers la gauche, de sorte qu'ils croisent ceux inclinés vers la droite en passant devant eux.

■ Au deuxième rang, inversez les croisements, les brins de devant passant derrière.

■ Arrivé à la hauteur des fils de fer, attachez le croisement avec des petits brins d'osier ou du raphia.

■ En haut, laissez les brins libres ou rabattez leur tête en arrondissant les casser.

■ Une haie d'osier vivant demande peu d'entretien qui se limite à quelques coups de sécateurs pour orienter la croissance.

Attention : installez dès le début de la plantation un système d'arrosage goutte à goutte.

Un coin potager pour les enfants

Si vous voulez transmettre à vos enfants ou petits-enfants votre amour de la terre et vos connaissances en

matière de jardinage, offrez-leur un coin de votre potager. Sous votre œil expérimenté, ils y cultiveront une dizaine de légumes faciles.

Carotte

- Semez des variétés précoces au printemps, quand les risques de gelées seront passés. Pour ne pas gaspiller les fines graines, dites-leur de les mélanger à du sable. Le sol devra être bien affiné et léger.

Épinard

- Semez en lignes, à l'automne ou au printemps. Rappelez-leur d'arroser souvent. Aidez-les à éclaircir les jeunes plants tous les 15 cm quand ils dépasseront 5 cm de haut. Si vos enfants ou petits-enfants n'aiment pas les épinards cuits, faites-leur découvrir le délicieux goût des épinards crus en salade avec un filet d'huile d'olive ou de noix.

Haricot

- C'est la plante « chouchou » des institutrices aux doigts verts. Mais offrez à vos graines un substrat plus riche que le pauvre morceau de coton des salles de classe : un terrain bien affiné et fumé. Les graines de haricots ne doivent pas être semées profondément. On dit qu'elles doivent « voir le pied du jardinier ». Semis au printemps après les dernières gelées.

Laitue

- Semez au début du printemps des variétés hâtives. Au milieu du printemps, si vous n'avez pas eu le temps de semer, vous pouvez aussi planter des jeunes plants. Arrosages localisés aux pieds et non sur les feuilles des laitues.

Mâche

- Semez au début de l'automne dans un sol affiné et humidifié. Damez la terre pour plaquer les graines. Recouvrez ensuite d'une fine couche de terreau. Arrosez régulièrement. Espacement des lignes : 20 cm.

Petit pois

- Pour les récolter en début d'été, semez au printemps, après les gelées, des variétés précoces à grain rond. Tuteurez les rames. Plus les petits pois seront récoltés jeunes, plus ils seront tendres et sucrés.

Radis

- C'est le légume préféré des enfants, car sa croissance rapide permet de le récolter rapidement (de 21 jours à 4 semaines). En pleine terre, semez tous les mois, à partir d'avril, des radis ronds en surface ou des radis longs un peu plus profondément (2 cm). Pratiquez des arrosages fréquents copieux pour que les radis ne soient pas piquants !



Coin pour enfants à base de fleurs et légumes à croissance rapide.

Des légumes frais pour vivre plus vieux

D'après une étude américaine confirmée par l'Agence de promotion des fruits et légumes frais (APRIFEL), le fait de diversifier sa consommation de légumes permet de mieux vieillir.

Les apports en nutriments sont positivement associés au nombre d'aliments consommés. Une alimentation mal diversifiée peut conduire à des carences en nutriments, micronutriments et phytonutriments, en particulier chez les personnes âgées. Diverses études ont montré qu'avec l'âge, les choix



Les légumes, passeport pour le grand âge.

alimentaires avaient tendance à s'appauvrir, en raison de facteurs médicaux, sociaux, environnementaux, économiques et fonctionnels, influençant les habitudes alimentaires et le statut nutritionnel. Assurez aux personnes âgées une variété alimentaire suffisante pour élargir leurs apports en nutriments.

Composition des légumes (en %)

	Eau	Calcium	Vitamine A	Vitamine C
Artichaut	85	0,05	0	0,08
Aubergine	92	0,01	0,03	0,04
Betterave	86	0	0,2	0,01
Carotte	90	0,3	0,07	0,1
Courgette	95	0,1	0	0,07
Épinard	92	1,05	0,04	0,5
Endive	95	0,5	0	0,7
Haricot vert	90	0	0,5	0
Laitue	95	0,01	0,2	0,01
Navet	93	0,3	0,02	0,3
Oignon	89	0,3	0	0,08
Persil	83	2	0,07	1,7
Pomme de terre	75	0	0,07	0
Poireau	90	0,4	0,01	0,2
Tomate	94	0,09	0,01	0,2

Retour des légumes oubliés

Si vous voulez sortir des sentiers battus et retrouver le vrai goût de terroir de nos légumes oubliés, réservez un coin de votre potager à ces espèces et variétés originales : melon-poire, ail rocambole à double tête, raifort sauvage, oseille épinard, sans oublier le poireau 7 têtes qui a la faculté de repousser quand on le coupe, etc.

Découvrez ou redécouvrez ces légumes qui ont failli disparaître de nos catalogues de graines sous la pression des multinationales. Vous les trouverez chez les grainetiers « engagés dans la résistance » comme Baumaux, Kokopelli, Hortiflor, Ferme de Sainte Marthe, Biau germe, etc.

Voici une liste non limitative de ces légumes témoins d'une longue tradition de jardinage et de gastronomie françaises : amarante, arroche, capucine tubéreuse, cerfeuil tubéreux, chénopode bon-Henry, chervis, chou perpétuel Daubenton, dolique, gesse, œnothère, oignon-rocambole, oseille-épinard, panais, patience, persil tubéreux, poireau perpétuel à gousses, pois asperge, pois croquant, pourpier, raiponce, souchet comestible, topinambour ou artichaut de Jérusalem, etc.

Si cette liste vous semble trop courte, vous pourrez y ajouter ces variétés anciennes réservées exclusivement

aux jardiniers amateurs (en principe leurs semences ne peuvent être vendues aux maraîchers) : aubergine 'Ronde blanche à œufs', courge 'Pomme d'or', courge 'Musquée Butternut', courge 'Sucrine du Berry', fenouil doux précoce d'été, haricot nain 'Gloire de Deuil', laitue batavia 'Pasquier', laitue romaine 'Rouge d'hiver', pâtissons blanc et vert pâle de 'Benning', piment de la Bresse, poirée verte à couper, potiron 'Bleu de Hongrie', potiron 'Buttercup', potiron 'Marina di Chioggia', potiron 'Vert olive', tomate des Andes, tomate 'Karos', tomate 'Rose de Berne', tomate poire jaune ou rouge, etc.



Découvrez le melon-poire



● Si vous êtes friand de légumes rares ou anciens, le melon-poire est une plante qui devrait vous satisfaire. Ces quelques trucs vous permettront de le cultiver sans difficulté.

Originaire des Andes, le *Solanum muricatum* a plusieurs appellations : poire-melon, melon-poire, pépino, melon shrub, etc. Comme toutes les Cucurbitacées, il craint le gel à partir de moins 2° C. Par prudence, gardez quelques boutures à l'abri dans des pots au cas où les pieds du potager viendraient à être détruits par le froid hivernal.

Si vous avez une serre, il est conseillé de les y abriter en hiver jusqu'à la fin des gelées. À part cette précaution, le melon-poire a les mêmes exigences culturelles que les autres Cucurbitacées : sol riche mais bien drainé, exposition ensoleillée, etc.

Ses fruits riches en vitamine C, de couleur dorée avec des nervures violettes, se consomment crus, en compote, en confitures ou en tartes. Leur goût varie, selon leur maturité, entre celui du concombre sucré ou du melon d'eau.



Apprivoisonnez le serpent végétal

● Pour étonner vos proches, cultivez ce curieux légume appelé « serpent végétal » ou « Tricosanthe couleuvre ».

En forme de serpent, il est vert rayé de jaune au stade jeune, puis rouge en mûrissant (automne). Il a les mêmes exigences que les Cucurbitacées, famille à laquelle il appartient. On le cultivera comme les melons mais sans le tailler. Originaire d'Inde, il est assez frileux et préfère pousser sous serre à 30-35 °C plutôt qu'en pleine terre (sauf dans le midi et le sud de la France).

Attachez une ficelle avec une pierre au fruit pour qu'il pousse en longueur et ne s'enroule pas sur lui-même. Environ 6 mois après le semis, vous récolterez vos premiers « serpents » quand ils auront approximativement 50 cm de long.

Ils se consomment non pelés, coupés en petits dés, frits à la poêle avec du beurre et des fines herbes. Si vous souhaitez les conserver, suspendez-les dans un local sain et bien aéré. On peut aussi les sécher puis les donner à peindre aux enfants.

Trucs des anciens pour planter les arbres fruitiers

Avant l'invention des conteneurs, on plantait des arbres et arbustes fruitiers conditionnés « racines nues » et le dicton « À la Sainte Catherine, tout bois prend racine » donnait le feu vert de cette opération délicate. Mais la période de la plantation n'était pas le seul critère de réussite.

Les anciens savaient choisir des espèces et des variétés d'arbres fruitiers en fonction du sol et du climat de leur région. Ce que nous avons un peu oublié aujourd'hui quand nous plantons des arbres en provenance d'autres régions et même d'autres pays. Ne soyons pas étonnés qu'ils soient plus chétifs et ne sachent pas se défendre contre les agressions sans béquilles chimiques.

Plus que la variété ou l'espèce, les anciens étaient très exigeants sur le choix du porte-greffe. Les arbres autofertiles n'existant guère à leur époque, ils devaient aussi se procurer des variétés pollinisatrices. Pour ces raisons, nombre de possesseurs de vergers (et même de potagers) étaient aussi apiculteurs. Ils se transmettaient de père en fils les secrets de la taille. Certains jardiniers s'amusaient même à expérimenter de nouvelles méthodes de taille (Lorette par exemple).

Les étapes de plantation ne différaient guère des nôtres, à part quelques trucs

comme l'observation des phases de la lune. Mais ils n'étaient jamais impatients comme aujourd'hui, et prenaient le temps de réaliser chaque étape en saisons idéales : en août, ils creusaient le trou de défoncement (de 80 x 80 cm sur 60 cm de profondeur). En octobre, ils remplissaient ce trou d'une fumure bien décomposée. Enfin, en novembre, ils creusaient le trou de plantation aux dimensions du système racinaire de l'arbre (de 60 x 60 sur 40 cm de profondeur).

La terre enlevée pour creuser les trous était mise de côté en séparant bien celle de la surface (la plus riche), celle du fond étant éliminée car moins riche en humus. Les puristes passaient même la terre de surface sur un tamis pour enlever les grosses pierres.



Jeune poirier.

Avant de planter leurs arbres, les anciens procédaient à deux opérations favorisant un meilleur enracinement :

- l'habillage des racines (suppression au sécateur des racines abîmées et des chignons emmêlés) ;

- le pralinage (trempage des racines dans un mélange composé d'eau, de terre fine et de bouse de vache). Le pralinage avait pour effet de fournir des hormones d'enracinement et d'humidifier les racines. Il protégeait aussi les racines du contact direct avec le fumier.

Pour qu'ils poussent bien droit, les anciens n'oubliaient pas de disposer un tuteur, avant d'installer les arbres sur un cône de terre tamisée.

Pour ne pas enfouir sous terre le point de greffe, ils plaçaient en travers des trous de plantation une baguette permettant de visualiser le niveau du sol. Il ne leur restait plus qu'à reboucher les trous avec la terre de surface et tasser.

Pour chasser l'air emprisonné entre les racines, ils secouaient énergiquement les arbres vers le haut et apportaient un ou deux arrosoirs d'eau dans les cuvettes obtenues en tassant la terre. Enfin, ils fixaient les jeunes arbres à leurs tuteurs sans trop serrer. Une étiquette indiquant la date de plantation et le pedigree des arbres était fixée sur ces derniers.

Afin de réaliser des étiquettes « secrètes », nos ancêtres avaient un truc. Sur des morceaux de cagettes, ils inscrivaient à l'aide d'un gros clou le nom des arbres et la date de plantation. Pour lire ensuite les étiquettes, il leur suffisait de passer leur pouce trempé dans la terre ou la

endre. Ainsi les voisins trop curieux ne connaissaient pas les noms de leurs variétés d'arbres ou des porte-greffes.

Bien réussir la préplantation des arbres fruitiers

Le succès de la plantation des arbres fruitiers ne dépend pas que de la préparation de la terre. Il se programme en amont dès l'arrachage des arbres en pépinière.

Bien souvent, il arrive que la période entre arrachage et plantation dans votre verger soit trop longue, ce qui peut provoquer le dessèchement des racines et même la mort des arbres.



jeune pommier.

La règle de base consiste donc à réduire au maximum cette période. L'idéal est d'acheter directement vos arbres au producteur, mais ce n'est pas toujours possible.

S'ils arrivent par la poste, les conditions météorologiques peuvent ne pas être favorables à une plantation immédiate. Dans ce cas, deux solutions se présentent :

- si vos arbres sont conditionnés « racines nues » et que la météo est relativement clémente, mettez-les en jauge dans un endroit bien ensoleillé du jardin, mais abrité des courants d'air ;

- s'ils sont conditionnés en conteneurs ou que la météo est moins clémente, stockez-les dans un local hors gel et bien ventilé.

Il arrive par malchance que les colis gèlent pendant leur transport. Il ne faut surtout pas les ouvrir à l'arrivée mais les laisser 2 ou 3 jours dégeler dans un local. Car plus que le gel, les conditions de dégel peuvent être nuisibles aux plantes. Si celui-ci est trop rapide, les cellules végétales éclatent et se nécrosent. Une fois le colis dégelé, sortez vos arbres fruitiers et étalez-les sur le sol du local. Recouvrez leurs racines de paille et attendez que la météo s'améliore pour passer au stade suivant : mise en jauge provisoire ou plantation définitive.

Les arbres fruitiers en racines nues nécessitent avant d'être plantés un « habillage » de leurs racines qui consiste à équilibrer les parties souterraines et les parties aériennes. Cet habillage a également pour effet de stimuler la formation du « chevelu » racinaire (réseau de fines racines qui se développe à partir des racines principales jouant un rôle important dans l'apport en eau et en matières nutritives de l'arbre).

Pour ce faire, supprimez avec un outil bien tranchant les parties des racines abîmées. Pralinez-les dans un mélange boueux assez épais de terre, de bouse de vache et d'eau. Rabattez un tiers de la longueur des branches.

Bien planter les arbres fruitiers

Une fois les étapes de préplantation et la préparation du sol terminées, il est possible de passer à celles de la plantation. **Ne grillez jamais ces étapes par impatience !**

Bien que certains pépiniéristes offrent une garantie de reprise de leurs végétaux, elles ne s'appliqueront pas en cas de manquement à une de ces étapes capitales. Rappelons que le temps entre l'arrachage des arbres en pépinière et leur replantation dans votre verger doit être le plus court possible (... si la météo le permet !). Ceci pour des raisons physiologiques qui sont surtout vraies chez les arbres conditionnés « racines nues » : le vent et le soleil ont tendance à dessécher les racines et à freiner leur reprise.

Pour ces raisons, ne laissez pas traîner vos arbres sur le terrain avant leur mise en terre, mais emmenez-les au fur et à mesure des plantations. Après avoir creusé les trous aux bonnes dimensions (50 x 50 x 50 cm étant une moyenne qui peut varier selon l'âge des arbres), étalez-y les racines en faisant attention de ne pas enterrer le point de greffe.

Utilisez un truc de professionnel pour vous guider : placez un tuteur au fond du trou et fixez-y à 90 degrés une planchette posée sur le sol de part et d'autre du trou. Elle vous permettra de repérer sans erreur la zone enterrée. Pour que les racines soient plus stables, il est conseillé de placer au fond du trou un peu de terreau. En terre humide, une bonne couche de gravier favorisera le drainage.

Une fois votre arbre placé dans son trou, comblez-le avec de la terre tamisée et sans cailloux. Tassez au pied pour chasser l'air et créer une cuvette d'arrosage. Étiquetez sans tarder pour ne pas oublier le nom de l'espèce et sa variété. Arrosez copieusement (deux arrosoirs de 10 L) même s'il pleut.

Derniers gestes à réaliser : placez une tuile devant les troncs pour éviter les dégâts des brûlures solaires. Pour réduire les effets de la sécheresse, paillez avec des chutes de gazon. Si au printemps, vous constatez que les arbres ont du mal à démarrer, taillez-les sévèrement.

Rappel des distances de plantation

Fuseaux/gobelets	3 à 4 m (en tous sens)
Cordons 1 bras	2 à 3 m (1,5 m entre les rangs)
Palmettes double U (4 branches)	1,20 m
Palmettes simple U (2 branches)	0,60 m
Demi-tiges	4 à 7 m (en tous sens)
Tiges	5 à 8 m (en tous sens)

Découvrez l'amélanchier

Peu connu, cet arbuste a de nombreuses qualités.

Si vous voulez un jardin beau toutes les saisons, c'est l'espèce idéale à cultiver.

■ Il existe plus d'une centaine de variétés d'amélanchiers, qui ont en commun une abondante floraison blanche au printemps qui donne de superbes haies. Ensuite ils portent de petits fruits, gros comme des myrtilles, délicieux frais ou en confitures. En automne, leurs feuillages se parent de belles couleurs orange et rouge. Enfin, en hiver, leurs écorces foncées se détachent esthétiquement sur la neige.

■ La hauteur des plants adultes, ne dépassant guère 3 m, les destine surtout aux petits jardins ou aux haies mixtes.

■ Autre qualité : ils sont peu exigeants côté sols et s'accommodent des terres les plus pauvres. Pour cette raison, on en trouve souvent dans les massifs calcaires de Haute-Provence (plus de 500 m d'altitude) ou même dans les Hautes-Alpes (jusqu'à 2 000 m).

■ Robuste et utile toute l'année, l'amélanchier n'a aucune excuse pour ne pas être accueilli dans votre jardin maintenant que vous en connaissez les vertus.



Figuier sans secret

La culture du figuier comporte quelques secrets. Saviez-vous qu'un petit insecte est indispensable à sa pollinisation ? Saviez-vous également que toutes les figues ne sont pas comestibles ?

Celles portées par le caprifiguier (figuier mâle) sont spongieuses et tombent avant maturité. Mais elles ont quand même leur utilité car elles abritent pendant l'hiver le blastophage, ce petit insecte indispensable à la pollinisation des figues femelles. Or, cette minuscule guêpe est frileuse et n'a jamais dépassé le nord d'une ligne Bordeaux-Lyon.

Comment faire dans ce cas pour y cultiver des figuiers ? Choisir des variétés autofertiles (dites de type commun) qui n'ont pas besoin d'être pollinisées.

À noter enfin qu'il existe parmi les figuiers femelles des variétés unifères qui ne donnent des fruits qu'une fois par an et des variétés bifères remontantes (fructification : 25 % de « figues fleurs » au mois de juillet et 75 % de « figues d'automne » de fin août aux gelées).

Dans les régions où la température hivernale descend en dessous de 16 °C, il est plus prudent de cultiver en pots des variétés à faible développement (comme 'Dalmatie', 'Goutte d'or', 'Madeleine des deux saisons', 'Pastilière', etc.) que l'on rentrera hors gel.



Amélanthier en fleurs.



Figues violettes.

Sauvez les pommes de nos terroirs !

Au siècle dernier, la diversité des pommes cultivées en France était très importante.

■ Chaque région possédait plusieurs dizaines d'espèces adaptées au climat et au terroir local. Elles étaient moins sensibles aux maladies et plus goûteuses que les variétés actuelles au parfum de chewing-gum.

■ Certaines de ces pommes au goût « français » ont disparu à jamais. Cependant, quelques arboriculteurs passionnés (amateurs ou professionnels) ont décidé de sauver les dernières variétés d'antan et de les cultiver pour les remettre dans nos vergers. Ils se sont regroupés en associations, tels « Les Croqueurs de pommes ».

■ À l'heure de l'uniformisation et de la mondialisation de l'alimentation (fast-food), il est temps de retrouver des pommes aux

goûts moins américains que les 'Golden' et les 'Granny'. La liste suivante devrait vous mettre l'eau à la bouche en attendant d'accueillir ces précieuses reliques dans votre verger.

■ 'Belle fille de Salins', 'Belle fille normande', 'Bénédictin', 'Bon père', 'Calville blanc d'hiver', 'Calville d'Oullins', 'Calville rouge d'automne', 'Calville rouge d'hiver', 'Calville du roi', 'Canada blanc de la Creuse', 'Claque pépin de Normandie', 'Coquette d'Auvergne', 'Cramoisie de Gascogne', 'Croque de l'Ain', 'De l'Estre', 'D'Eylau', 'Gendreville de la Brie', 'Gendreville de la Haute-Marne', 'Grelot de Touraine', 'Grelot du Loir-et-Cher', 'Grillot de Dambenois', 'Grillot de Montbéliard', 'Lyon d'été', 'Mignonnette d'Herbassy', 'Museau de Chien du Jura', 'Paradis du Limousin', 'Pépin de Bourgueil', 'Rambour rouge de Lorraine', 'Rayotte de Nommay', 'Reinette de Chatellerault', 'Reinette d'Amboulne', 'Reinette de Bailleul', 'Reinette de Cuzy', 'Reinette de Dijon', 'Reinette de Saintonge', 'Violette du Montbéliard'...



Pommes pollinisatrices (source : association Les Croqueurs de pommes.)

Variétés à polliniser	Variétés pollinisatrices
'Astrakan Rouge'	'Belle Fleur Jaune'
'Belle de Boskoop'	'Astrakan Rouge', 'Borowsky', 'Reine des Reinettes', 'Winter Banana'
'Belle de Pontoise'	'Reinette Baumann'
'Belle Fleur Jaune'	'Astrakan Rouge', 'Calville Blanc', 'Reinette Baumann', 'Transparente de Croucels'
'Calville Blanc d'Hiver'	'Belle Fleur Jaune'
'Calville d'Oullins'	'Reine des Reinettes'
'Calville rouge d'hiver'	'Reine des Reinettes'
'Reine des Reinettes'	'Belle Fleur Jaune', 'Transparente de Croucels'
'Cassou'	'Reinette Grand-Mère', 'Reine des Reinettes', 'Reinette Clochard'
'Chailleux'	'Pépin de Bourgueil', 'Reinette du Mans'
'Cravert'	'Reinette de Caux', 'Reine des Reinettes'
'De l'Estre'	'Chailleux', 'Reinette Clochard'
'Grand-Mère'	'Borowsky', 'Pomme Cloche', 'Reine des Reinettes', 'Transparente Blanche', 'Transparente de Croucels'
'Gravenstein'	'Belle Fleur Jaune', 'Ontario', 'Reinette Baumann', 'Reinette Champagne', 'Transparente de Croucels'
'Jacques Lebel'	'Cox's Orange', 'Reine des Reinettes'
'Jonathan'	'Belle Fleur Jaune', 'Reinette Baumann'
'Ontario'	'Jonathan'
'Red Gravenstein'	'Cox's Orange', 'Jonathan', 'Reinette Clochard', 'Calville', 'Blanc', 'Belle Fleur Jaune'
'Reine des Reinettes'	'Belle de Pontoise', 'Belle Fleur Jaune', 'Ontario', 'Reine des Reinettes'
'Reinette Baumann'	'Cox's Orange', 'Jonathan', 'Reine des Reinettes', 'Winter Banana'
'Reinette Blanche du Canada'	'Pomme Cloche', 'Reine des Reinettes'
'Reinette Clochard'	'Chailleux', 'Grand-mère', 'Reine des Reinettes', 'Reinette de Caux'
'Reinette de Caux'	'De l'Estre', 'Reine des Reinettes', 'Reinette Clochard'
'Reinette du Mans'	'Cravert', 'Faros', 'Nationale', 'Pépin de Bourgueil'
'Pomme Cloche'	'Ontario', 'Reine des Reinettes', 'Transparente Blanche'
'Reinette Grise'	'Calville Blanc', 'Ontario', 'Reinette Baumann'
'Transparente Blanche'	'Pomme Cloche', 'Reine des Reinettes', 'Transparente de Croucels'
'Transparente de Croucels'	'Belle Fleur Jaune', 'Borowsky', 'Ontario', 'Pomme Cloche', 'Transparente Blanche'

Variétés de pommes bonnes pollinisatrices

'Belle Fleur Jaune', 'Belle de Pontoise', 'Ben Davis', 'Bonne Houture', 'Borowsky', 'Calville Blanc', 'Calville d'Oullins', 'Chailleux', 'Cortland', 'Cox's Orange Pippin', 'Cravert', 'Delicious', 'Golden Delicious', 'Jonathan', 'Laxton's Superb', 'Mac Intosh', 'Nationale', 'Ontario', 'Pépin de Bourgueil', 'Reinette Clochard', 'Reine des Reinettes', 'Reinette Dorée', 'Reinette Grise de Saintonge', 'Reinette Baumann', 'Reinette de Caux', 'Reinette du Mans', 'Reinette de Champagne', 'Reinette de Landbergs', 'Rome Beauty', 'De l'Estre', 'Transparente de Croucels'.

Variétés de pommes mauvaises pollinisatrices

'Baldwin', 'Belle de Boskoop', 'Bénédictin', 'Châtaignier', 'Faro', 'Gravenstein', 'Gros Locard', 'Groseille', 'Jacques Lebel', 'Rambour d'Hiver', 'Reinette Blanche du Canada', 'Reinette Grise du Canada', 'Reinette de Blenheim', 'Reinette de Bailleul', 'Reinette Grise de Vitry'.

Poires pollinisatrices (source : association Les Croqueurs de pommes.)

Variétés à polliniser	Variétés pollinisatrices
'André Desportes'	'Louise Bonne d'Avranches', 'Williams'
'Beurré d'Amanlis'	'Beurré Clairgeau', 'Beurré Bose', 'Louise Bonne d'Avranches', 'Beurré Durondeau'
'Beurré Hardy'	'Doyenné d'Hiver', 'Beurré Clairgeau', 'Passe Crassane', 'Conférence', 'Williams'
'Beurré Diel'	'Passe Crassane', 'Beurré Hardy', 'Bergamotte Espéren', 'Louise Bonne d'Avranches', 'Comtesse de Paris', 'Doyenné d'Angoulême', 'Le Lectier', 'Williams'
'Beurré Giffard'	'Beurré Bose', 'Beurré Clairgeau', 'Docteur J. Guyot', 'Comtesse de Paris', 'Le Lectier', 'Nouveau Poiteau', 'Doyenné du Comice', 'Conférence', 'Beurré Giffard', 'Williams'
'Beurré d'Hardenpont'	'Bergamotte Espéren', 'Durondeau', 'Docteur J. Guyot', 'Williams', 'Précoce de Trévoux'
'Clapp's Favourite'	'Clapp's Favourite', 'Beurré Clairgeau', 'Bergamotte Espéren', 'Précoce de Trévoux', 'Comtesse de Paris', 'Williams'
'Comtesse de Paris'	'Clapp's Favourite', 'Docteur J. Guyot', 'Williams', 'Précoce de Trévoux'
'Conférence'	'Beurré Bose', 'Beurré Clairgeau', 'Bergamotte Espéren', 'Précoce de Trévoux', 'Louise Bonne d'Avranches', 'Le Lectier', 'Nouveau Poiteau', 'Williams', 'Beurré d'Hardenpont'
'Curé'	'Beurré Bose', 'Clapp's Favourite', 'Le Lectier', 'Williams'
'Doyenné du Comice'	'Beurré Hardy', 'Docteur J. Guyot', 'Williams', 'Doyenné du Comice'
'Durondeau'	'Clapp's Favourite', 'Bergamotte Espéren', 'Fondante de Charneu'
'Docteur J. Guyot'	'Beurré Bose', 'Conférence', 'Louise Bonne', 'Nouveau Poiteau', 'Williams', 'Docteur J. Guyot'
'Duchesse d'Angoulême'	'Conférence', 'Williams'
'Fondante de Charneu'	'Conférence', 'Doyenné du Comice', 'Williams'
'Jeanne d'Arc'	'Clapp's Favourite', 'Louise Bonne d'Avranches', 'Williams'
'Le Lectier'	'André Desportes', 'Beurré Bose', 'Clapp's Favourite', 'Beurré Clairgeau', 'Comtesse de Paris', 'Louise Bonne d'Avranches', 'Le Lectier', 'Nouveau Poiteau', 'Williams'
'Louise Bonne d'Avranches'	'Doyenné du Comice', 'Légipont', 'Williams'
'Marguerite Marillat'	'Clapp's Favourite', 'Fondante de Charneu', 'Williams'
'Passe Crassane'	'Clapp's Favourite', 'Bergamotte Espéren', 'Précoce de Trévoux', 'Duchesse d'Angoulême', 'Fondante de Charneu'
'Triomphe de Vienne'	'Beurré Clairgeau', 'Conférence', 'Bergamotte Espéren', 'Comtesse de Paris', 'Docteur J. Guyot', 'Williams', 'Doyenné d'Hiver', 'Beurré Clairgeau', 'Belle Épine du Mas', 'Beurré Hardy', 'Conférence', 'Williams', 'Clapp's Favourite', 'Bergamotte Espéren', 'Précoce de Trévoux', 'Comtesse de Paris', 'Louise Bonne d'Avranches', 'Docteur J. Guyot', 'Nouveau Poiteau', 'Williams'

Variétés de poires autostériles :

'Belle angevine', 'Beurré d'Amanlis', 'Beurré Diel', 'Conseiller à la Cour', 'Curé', 'Duchesse d'Angoulême', 'Marguerite Marillat', 'Président Mas'.



Quand le pommier devient ornemental

Les pommiers ne sont pas uniquement cultivés pour leurs fruits. Certaines variétés sont appréciées pour leurs fleurs blanches, roses ou rouges, leurs feuilles vivement colorées l'automne et leurs fruits décoratifs.

Leur port compact (moins de 7 m) les destine particulièrement aux petits jardins. Leurs fruits bien que de taille réduite peuvent être consommés en gelées et en confitures.

On peut aussi les cultiver en « touffes » (greffées en écusson) ou sur tige de 1,50 à 2 m de hauteur (greffées en fente). Pour bénéficier de l'effet décoratif, il vous faudra attendre environ 5 ans, pour que l'arbre soit bien développé. Leur culture est plus simple que celle des pommiers fruitiers pour diverses raisons : autofertilité, absence de taille, etc.

Pour stimuler la reprise des jeunes scions, rabattez-les à 50 cm du sol la première année, puis l'année suivante taillez les pousses secondaires à 25 cm de la tige. Lors de la plantation, dans une terre bien préparée, apportez un peu de fumier bien décomposé ou un engrais retard. Dans les régions ventées, un tuteur est nécessaire pour obtenir une pousse droite. Si vous le cultivez sur votre pelouse, dégazez autour de

son pied le gazon sur un cercle de 30 cm de rayon et paillez avec du compost pour freiner l'évaporation de l'eau d'arrosage.

En cas d'attaques de pucerons, faites un lâcher de coccinelles ou de syrphes.

Quelles variétés de pommiers ornementaux choisir ?

■ 'Golden Hornet' : hauteur au stade adulte : 5 m. Port : vertical. Couleur des fleurs : blanche. Couleur des fruits : jaune orangé. Couleur des feuilles automnales : jaune.

■ 'John Downie' : hauteur au stade adulte : 4 m. Port : érigé arrondi. Couleur des fleurs : blanche. Couleur des fruits : rouge orangé. Couleur des feuilles automnales : or.

■ 'Mont Everest' : hauteur au stade adulte : 6 m. Port : semi-étalé. Couleur des fleurs : blanche. Couleur des fruits : jaune orangé. Couleur des feuilles automnales : dorée.



Une profusion de fruits décoratifs.

- 'Nicoline' : hauteur au stade adulte : 5 m. Port : en colonne. Couleur des fleurs : rouge. Couleur des fruits : rouge. Couleur des feuilles automnales : rouge cuivre.
- 'Royalty' : hauteur au stade adulte : 6 m. Port : étalé. Couleur des fleurs : rouge. Couleur des fruits : rouge. Couleur des feuilles automnales : pourpre.
- 'Van Eseltine' : hauteur au stade adulte : 6 m. Port : érigé. Couleur des fleurs : rose. Couleur des fruits : discrète. Couleur des feuilles automnales : feu.

Bien planter la vigne de table

Cultiver une vigne pour le vin ou une treille pour le raisin de table nécessite la même compétence, mais quelques trucs spécifiques gagnent à être connus.

Si la plantation en rang nécessite généralement un espacement compris entre 1 m et 1,20 m, celle d'une treille sera plus large : un pied tous les 2 à 3 m. Pour donner un coup de pouce à vos jeunes plants, mettez un peu de fumier au fond des trous (de 50 x 50 x 50 cm). Assurez-vous que ce fumier est bien décomposé pour qu'il ne brûle pas les racines. Par mesure de précaution, vous pouvez le recouvrir d'une bonne couche de feuilles d'orties pour éviter le contact direct.

Attention : le point de greffe doit rester à environ 5 cm au-dessus du sol. Repérez celui-ci avec une petite planche (pige). Remplissez le trou de terre tamisée

et tassez pour réaliser une cuvette d'arrosage. Arrosez copieusement (au moins 10 L d'eau par pied).

Comme vous le savez, la vigne est une liane et nécessite d'être palissée et taillée régulièrement. Le palissage ne sera pas le même pour une conduite en rang ou en treille. Dans le premier cas, des fils de fer à différentes hauteurs seront fixés sur des piquets intercalés tous les 5 plants ainsi qu'à chaque extrémité du rang.

Pour renforcer les piquets d'extrémité, soulagez-les par un petit piquet dans leur prolongement. Diamètre minimal du fil galvanisé : 2,4 mm. Hauteur du fil sur les piquets : à 60-80 cm du sol.

Dans le cas d'une treille, le système de fixation sera composé d'éléments en bois ou en métal. Longueur des cornières : 40 cm. Espacement moyen : 2,50 m. Les cornières permettront de soutenir la treille avec des fils de fer galvanisé.



Treille du Château de Villandry.

Les bons gestes

L'épamprage

- Coupez les pampres (repousses sur le tronc) à la main quand ils sont encore verts ou au sécateur s'ils sont lignifiés. Ils ne donneront pas de grappes mais épuiseront inutilement la treille.

L'écimage

- La vigne pousse comme une liane et sa croissance est infinie. Pour la freiner, il est nécessaire de couper au sécateur (ou par pincement) les tiges se trouvant 50 cm au-dessus des grappes les plus hautes.

L'ensachage

- Si vous êtes patients, protégez des oiseaux chaque grappe en la mettant dans un sachet en papier. Les plus impatients poseront un filet et installeront de vieux CD-Rom à proximité pour effrayer les oiseaux.

Les bonnes variétés

- Pour éviter de sortir trop souvent le pulvérisateur, choisissez des variétés peu ou pas sensibles au mildiou et à l'oïdium mises au point par l'Inra : 'Aladin', 'Amandin', 'Candin', 'Excelsior' et 'Perdin'. Elles nécessitent peu de traitement voire même aucun selon les conditions climatiques. Vous les trouverez dans les bonnes jardinerie ou directement auprès des pépinières.



Bien planter les petits fruits

Dans les grandes lignes, les trucs permettant de réussir les plantations d'arbustes à petits fruits (*Ribes* ou *Rubus*) s'inspirent de ceux des arbres fruitiers : préparation méticuleuse du sol, choix de l'emplacement, protection des racines contre le soleil et le vent desséchant, habillage des racines et positionnement des racines sur une motte de terre, drainage du fond des trous de plantation, etc.

Il y a peu de différence entre les soins à donner aux arbustes à racines nues, en godets ou en conteneurs, à part la protection contre le dessèchement et l'habillage des racines. Les godets doivent être humidifiés pendant au moins 5 minutes avant la plantation. Quand vous enlèverez les godets, évitez de défaire les mottes.

Souvent, une légère taille des tiges est nécessaire avant plantation. Elle permet d'équilibrer le volume évaporant des parties aériennes par rapport à celui absorbant des racines. Il va de soi que si les feuilles évaporent plus d'eau que les racines ne peuvent en pomper, on obtiendra rapidement la mort de la plante. Et si les racines absorbent plus d'eau que les feuilles ne peuvent évaporer, on arrivera à une asphyxie des racines tout aussi préjudiciable. La taille des groseilliers et des cassissiers, au-dessus du 5^e œil, conservera 5 branches



Framboisiers remontants.

par plant, tandis que celle des framboisiers se fera à 20 cm au-dessus du sol.

Enfin, un paramètre important à respecter au moment de la plantation des arbustes à petits fruits est leur écartement. On a souvent tendance à planter trop serré, ce qui conduit à un étouffement des arbustes et à une mauvaise maturation des fruits. Les distances idéales pratiquées par les pépiniéristes professionnels sont :

- pour les groseilliers et les cassissiers : 1,25 à 1,75 m (2,50 m entre les rangs) ;
- pour les framboisiers palissés en haies : 0,50 à 0,90 m (2,50 m entre les rangs).

Mûres sans épine

● Si vous avez des enfants ou petits-enfants, cultivez ces mûres qui ne piquent pas les doigts quand on les ramasse :

- 'Boysenberry' : fruits allongés obtenus par croisement entre mûres et framboises, plant vigoureux mais à palisser, maturité précoce ;
- 'Chester' : fruits de taille moyenne, tardifs. Pour que le goût soit moins acide, récoltez à complète maturité ;

- 'Hull' : fruits de taille moyenne, maturité de mi-saison de début août à mi-septembre ;

- 'Jumbo' : gros fruits, très productif. Maturité de mi-saison de début août à mi-septembre. Pour réduire l'acidité, récoltez en fin de maturité ;

- 'Lochness' : gros fruits à la saveur douce, feuillage persistant, productif (jusqu'à 10 kg par plant). Maturité précoce de mi-juillet à fin août ;

- 'Loganberry' : gros fruits allongés, maturité mi-saison. Attention, craint le gel ! ;

- 'Navaho' : fruits à maturité précoce et de mi-saison, plante vigoureuse ;

- 'Perle noire' : fruits à maturité tardive ;

- 'Waldo' : fruits à maturité de mi-saison, productif et vigoureux.

Réservez à vos enfants ou petits-enfants un coin du jardin où vous cultiverez avec eux des mûres sans épine, du raisin sans pépin, des rosiers non piquants, etc. Un bon moyen de leur transmettre vos doigts verts !



Mûres sans épine.

La sélénoculture : mythe ou réalité ?

La sélénoculture (culture en fonction des phases de la lune) a ses adeptes et ses détracteurs.

Les premiers se basent sur le fait que les plantes sont composées d'une grande quantité d'eau (entre 60 et 80 %) et que la lune joue le rôle d'un « aimant » sur l'eau de la planète. Personne ne met en cause cet effet au niveau macroscopique quand il s'agit des marées. Il est plus difficile de le vérifier au niveau cellulaire des végétaux.

Les anciens paysans avaient pour habitude de tenir compte de la lune pour tous leurs travaux agricoles, du semis à la récolte et jusqu'aux bouturages et coupes des arbres. Après une période d'oubli, la sélénoculture semble redevenir à la mode. Certains de ses détracteurs rejettent ce type de culture sans avoir pris la peine d'en faire l'expérience. Si vous avez l'esprit plus ouvert, essayez dans votre potager ou votre verger quelques expériences simples. Semez en lune montante puis en lune descendante des graines de tomates. À la récolte, pesez vos tomates et concluez.

Si ce sujet vous intéresse, consultez les livres de scientifiques (Flammarion, Pfeiffer, Maria Thun, etc.), de philosophes (Rudolf Steiner) ou d'agronomes (Howard) qui s'y sont intéressés. Cette « science lunatique » a trop longtemps été « éclipsée » par une agriculture intensive, basée sur le profit et le rendement à court terme, mais la lune mériterait de retrouver sa

place dans les jardins plus respectueux de l'environnement.

Quelques notions de sélénoculture

● Il ne faut pas confondre lune « croissante » et lune « montante » : dans le premier cas, il s'agit des étapes entre la nouvelle et la pleine lune, quand la surface du croissant augmente progressivement ; la montée de la lune se manifeste en revanche par rapport à l'horizon.



Nouvelle lune



Premier croissant



Premier quartier



Gibbeuse croissante



Pleine lune



Gibbeuse décroissante



Dernier quartier



Dernier croissant

Pendant la période de croissance de la lune (de la nouvelle jusqu'à la pleine lune, en passant par le premier quartier), c'est le moment au potager de labourer le sol, semer, planter et repiquer les légumes feuilles et ceux donnant fruits et graines. Ensuite pendant sa phase de décroissance (de la pleine lune à la nouvelle lune, via le dernier quartier), c'est le moment de semer les légumes racines et les légumes feuilles qui ne doivent pas monter à graines (laitues, tétrogones, épinards, oignons, aulx, etc.). C'est aussi le bon moment pour procéder aux récoltes.

Tandis que la phase ascendante de la lune dans le ciel est plus propice aux semis, celle descendante se prête mieux aux plantations. Attention, évitez de jardiner les jours de « nœuds lunaires »

(c'est-à-dire quand la lune coupe l'horizon). Si l'on voulait être plus précis, il faudrait diviser les phases lunaires en 8 étapes : nouvelle lune, premier croissant, premier quartier, lune gibbeuse croissante, pleine lune, lune gibbeuse décroissante, dernier quartier et dernier croissant. Mais cela risque de compliquer les explications. Si vous souhaitez en savoir plus sur la sélénoculture, procurez-vous un calendrier lunaire.

La lune cendrée

● Visible pendant 5 jours, au stade fin croissant juste après la nouvelle lune (le soir), ou juste avant la nouvelle lune (le matin), ce phénomène a longtemps été inexpliqué. Mais grâce à Léonard de Vinci et Galilée, on en comprend maintenant la cause : « La Lune dans les conjonctions, quand elle se trouve entre le Soleil et la Terre, est inondée par les rayons du Soleil à son hémisphère supérieur, détourné de la Terre, tandis que son hémisphère inférieur, par où elle regarde la Terre, est recouvert de ténèbres ; elle n'éclaire donc absolument pas la surface terrestre ». Ce qui en français contemporain pourrait se dire ainsi : cet effet est dû à la diffraction de la lumière terrestre sur le globe lunaire.

La lune rousse

● La lune rousse a lieu lors d'une éclipse quand elle passe dans le cône d'ombre de la terre. Les rayons lumineux qui passent dans l'atmosphère terrestre sont alors déviés par la réfraction atmosphérique et éclairent la lune d'une coloration rousse.

La lune et les druides

● La culture celte s'appuyait fortement sur le soleil et la lune qui rythmaient les travaux des champs et de la ferme. Le calendrier avait aussi pour fonction de rappeler les grandes fêtes qui créaient et entretenaient le « lien social ». Selon Barry Cunliffe, dans l'univers des Celtes « tout dépendait du calendrier, que les druides avaient le devoir de maintenir et d'observer ».

Dans l'Irlande celtique, l'année se divisait en deux moitiés, elles-mêmes subdivisées en deux. Une année finissait et une autre commençait à la fête de Samain (le 1^{er} novembre), qui marquait le début de la période sombre de l'année. La seconde commençait à la fête de Beltaine, célébrée le 1^{er} mai. Entre ces deux fêtes majeures, il en existait deux autres de moindre importance : celle d'Imbolc, qui avait lieu le 1^{er} février, et celle de Lugnasad, le 1^{er} août.

Les druides établissaient le calendrier à l'aide de calculs basés sur les lunaisons ; ils mesuraient le temps par le passage des nuits.

L'astronomie celtique était déjà très bien structurée. L'année se subdivisait en douze mois lunaires ; tous les trois ans, on ajoutait un mois supplémentaire de 30 jours pour la faire coïncider avec l'année solaire. Chaque mois de 29 ou 30 jours se subdivisait en deux moitiés, une moitié claire et une obscure, ce qui correspondait à la bipartition de l'année. Les mois de 30 jours étaient favorables, ceux de 29 funestes, et, à l'intérieur de chaque mois, il y avait des jours fastes et d'autres qui ne l'étaient pas.

Symbolique de la lune

Mois	Nom donné à la lune	Autres appellations	Période propice pour
Janvier	Lune du loup	Lune froide, lune des neiges ou lune d'hiver	Planifier ses plantations et ses projets pour le printemps
Février	Lune de la tempête	Lune de la mort ou lune vivifiante	Les changements personnels
Mars	Lune chaste	Lune des semences et lune du ver	Le début des semences et l'accueil d'un nouvel animal de compagnie
Avril	Lune des semences	Lune d'œuf, lune d'herbe ou lune des vents	La fertilité, la croissance et la sagesse, la bénédiction des semences pour des récoltes abondantes
Mai	Lune du lièvre	Lune des fleurs ou lune des plantations	Les semis
Juin	Lune des amoureux	Lune framboise, lune de miel ou lune rose	Les mariages
Juillet	Lune des prés	Lune d'hydromel, lune des bénédictions, lune de la chance, lune du tonnerre ou lune des foudres	Les premières moissons et récoltes
Août	Lune des herbes	Lune du moût, lune d'orge, lune du maïs ou lune rouge	L'agriculture et les mariages
Septembre	Lune des moissons	Lune d'orge ou lune du chasseur	La protection, la prospérité et l'abondance
Octobre	Lune de sang	Lune de chute des feuilles	La protection et la sécurité
Novembre	Lune de neige	Lune du castor, lune du deuil ou lune des arbres	L'abondance, la prospérité, les liens avec la famille et les amis
Décembre	Lune du chêne	Lune froide ou lune des longues nuits	Les guérisons



Pépinière d'arbres fruitiers.



Conseils d'achat des arbres fruitiers

Avant d'acheter vos arbres fruitiers en pépinière ou par correspondance, lisez les conseils ci-dessous.

Achats en pépinière

■ Avant de vous précipiter sur la première promotion venue, observez les vergers de vos voisins pour savoir ce qui pousse le mieux dans votre région.

■ Demandez conseil à des pépiniéristes plutôt qu'à de jeunes vendeurs de jardinerie sans expérience.

■ Tenez compte aussi de la nature de votre sol pour le choix des porte-greffes.

■ Si vous habitez en montagne, pensez que les hivers seront plus rigoureux et choisissez des espèces fruitières à floraison tardive.

■ Certains arbres fruitiers comme le cerisier ont besoin d'être plantés près d'une autre variété pollinisatrice pour fructifier. Les pruniers et les poiriers également. Les kiwis ne sont pas obligés d'associer des pieds mâles et des pieds femelles, depuis qu'il a été créé des variétés hemaphrodites.

■ Si vous habitez dans une région possédant un conservatoire de variétés anciennes, demandez à ses responsables si vous pouvez obtenir des aides pour sauvegarder vos anciens arbres au lieu de les arracher. En effet, les anciens vergers (minimum trois arbres fruitiers hautes tiges, regroupés en prairie de fauche ou de pâture, et âgés de plus de 30 ans) ayant «un intérêt patrimonial» peuvent bénéficier de subventions pour les tailler et les rénover. Par exemple, quelques variétés auvergnates sont protégées au conservatoire du Parc du Livradois :

les cerisiers : 'Bigarreau de Mezel', 'Cerise d'Épine' ;

les pruniers : 'Boule d'or', 'Guiguou' ;

les poiriers : 'Curé', 'Double d'or', 'Cadellette', 'D'orange' ;

les pommiers : 'Feuillue', 'Rouge de Domaize', 'Comte', 'Reinette Dorée de Billom', 'Reinette rouge d'Agnat', 'Piochon'...

Achats par correspondance

La vente d'arbres et arbustes fruitiers par correspondance (VPC) se développe de plus en plus : catalogues, minitel, internet, télévision, etc. Quelques trucs vous permettront d'acheter «sans vous planter» :

■ avant d'acheter sur un coup de tête, assurez-vous que vous ne trouverez pas les mêmes près de chez vous et à des prix plus bas (à qualité égale !) ;

■ n'oubliez pas d'ajouter le port dans le prix des arbres achetés par correspondance. Pour réduire les frais de port, regroupez vos achats avec des amis ;

■ lorsqu'on achète par correspondance, il faut privilégier les sujets jeunes ;

■ préférez les envois par «Colissimo suivi 48 heures» pour que vos plantes ne traînent pas trop en route ;

■ vérifiez la disponibilité des références annoncées. Si vous ne voulez pas recevoir de 'Golden' à la place de 'Reinette' en cas de rupture de stock, commandez tôt en saison et mentionnez sur votre commande «pas d'échange». Certains commerçants, en cas d'indisponibilité, vous proposent un «avoir» mais cette pratique a tendance à «fidéliser» contre sa volonté le client ;

■ conservez toujours un double de votre commande ;

■ déballez vos arbres dès réception et plantez-les sans tarder (ou mettez-les en jauge si les conditions de plantation ne sont pas favorables) ;

■ ne brûlez pas les emballages plastiques (certains végétales utilisent des emballages biodégradables : pop-corn à donner ensuite aux poules).

Trucs des anciens pour bouturer et marcotter

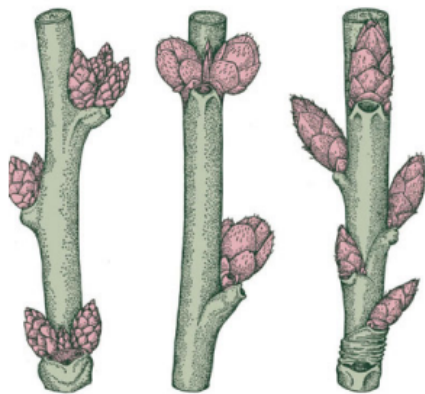
Pour multiplier sans bourse délier leurs arbres fruitiers, les jardiniers du siècle dernier pratiquaient largement bouturages et marcottages. Nous utilisons les mêmes techniques qu'eux mais nous avons parfois oublié quelques tours de main qui augmentent les chances de succès.

Bouturage

La technique du bouturage classique consiste à prélever des tiges vertes (boutures herbacées) ou plus âgées (boutures ligneuses) et à les faire s'enraciner.

On croit souvent que le succès est au rendez-vous, mais les anciens savaient que certaines périodes du cycle lunaire étaient plus favorables que d'autres. Ils n'effectuaient pas leurs prélèvements des boutures herbacées à n'importe quel moment du printemps ou du début de l'été, mais seulement au moment de la pleine lune. Dommage que cette pratique ait été abandonnée (sans doute par peur du ridicule). Rien ne vous empêche d'essayer. Faites le test suivant. Réalisez dix boutures en nouvelle lune et dix en pleine lune et notez le taux de réussite.

La Quintinye, le jardinier du château de Versailles, ne croyait pas à la sélé-noculture. Mais il ne pouvait pas à la fois être au service du Roi Soleil et de... la Lune. Heureusement, d'autres esprits moins sectaires comme Flammarion ont réalisé des expériences et ont pu mettre en évidence les propriétés de la Lune sur les cultures.



Bourgeons d'abricotier, de pêcher et d'amandier.

Sachant que les fruits et les légumes contiennent souvent 80 % d'eau et que la lune agit sur les marées, il est logique qu'elle ait un pouvoir sur le potager et le verger. En revanche, pour les boutures ligneuses, moins riches en eau que les herbacées, les anciens ne tenaient pas compte du cycle lunaire pour les réaliser d'août au début de l'automne.

Les anciens ne possédaient pas comme nous de poudre d'hormone (auxine) favorisant l'enracinement de leurs boutures. Toutefois, sans le savoir, ils utilisaient des hormones grâce au truc du grain d'orge. Ils fendaient la base de leur bouture sur un demi-centimètre et y glissaient un grain d'orge. Celui-ci en germant produisait de l'auxine qui stimulait la rhizogenèse de la bouture.

Le substrat utilisé pour l'enracinement des boutures était généralement composé pour moitié de sable de rivière et pour moitié de terre du jardin. Exposition mi-ombragée et à l'abri des courants d'air. Brumisations régulières pour éviter le dessèchement.

L'astuce d'étiquetage était la même que lors de la plantation des arbres fruitiers (date et nom gravés sur un bout de planche à l'aide d'un clou).

Les films en plastique n'existant pas, nos ancêtres recouvraient leurs boutures de vieux journaux. Plusieurs mois après, ils rempotaient leurs boutures réussies dans des « godets » réalisés avec les moyens du bord : boîtes de conserve, vieux cartons, journaux, coquilles d'œuf, etc. Il ne leur restait plus qu'à les durcir avant de les planter au verger.

Pour éloigner les rongeurs et les mammifères sauvages (biches, sangliers...), ils entouraient leurs jeunes protégées de répulsifs astucieux : boîtes de conserve remplies d'urine ou fils de chanvre trempés dans du godron d'os.

Marcottage

Quand le bouturage ne fonctionnait pas, les jardiniers des siècles passés faisaient alors appel au marcottage.

Contrairement au bouturage, où la plante à diviser est séparée de son pied-mère puis mise à enraciner, le marcottage procède inversement. L'enracinement se fait avant la séparation.

La technique consistait à « coucher » quelques branches les plus basses sur le sol et à les recouvrir de terre pour qu'elles s'y enracinent. Quelques fourches de coudrier les maintenaient en place.

Pour marcotter un arbuste fruitier, il suffisait de mettre une ou plusieurs de ses tiges en contact avec de la terre, sans même les détacher du plant-mère, et d'attendre que des racines naissent de ces tiges...

Nos ancêtres plus patients que nous excellaient dans cette technique. Le fait que cette astuce permettait d'obtenir de nouvelles plantes sans dépenses supplémentaires n'était pas non plus pour leur déplaire.

Les puristes distinguent deux techniques de marcottage, l'une par couchage, l'autre par buttage.

Marcottage par couchage

● Consistant à « coucher » des tiges sur le sol, il était le plus utilisé à l'époque car il donne les meilleurs résultats :

■ on choisissait de préférence des tiges de l'année. Après avoir biné la surface du sol autour de l'arbuste fruitier, sur 5 à 7 cm de profondeur, il fallait veiller à ne pas briser les racines superficielles. Ce travail d'ameublissement du sol était indispensable pour favoriser l'enracinement ;

■ après suppression des branches secondaires et du feuillage, à la base de la tige choisie, sur une longueur d'environ 10 à 12 cm, on pratiquait au canif une petite incision sur la section de tige avant de la ficher dans le sol (cette opération favorisant la production de radicelles) ;

■ une fois la tige ou la branche coudée, elle était maintenue en place à l'aide d'un crochet ou d'un petit tuteur ;

■ la section de tige fixée au sol était ensuite recouverte de terre meuble pour former un petit monticule de 7 à 8 cm de haut. La terre était tassée légèrement puis régulièrement humidifiée en veillant à ne pas trop éroder la terre autour de la marcotte.

Seconde technique de marcottage par buttage

● Bien que plus rapide que celle par couchage, cette technique était moins prisée de nos ancêtres car ses résultats étaient plus aléatoires. Appelée parfois marcottage en cépée, elle est plus simple que la précédente mais son succès est plus incertain :

■ elle consistait d'abord à attacher ensemble les tiges de l'arbuste fruitier à marcotter à l'aide de ficelle de chanvre ;
■ après suppression des feuilles et des rameaux secondaires, à la base des tiges

à marcotter, sur une longueur de 20 à 30 cm, deux ou trois éraflures de 5 à 7 cm étaient pratiquées. Une bande d'écorce devait être conservée entre chaque éraflure ;

■ un monticule de terre meuble et riche en matière organique mélangée à de la tourbe de sphagnum était ensuite disposé autour de l'arbuste (hauteur de la butte : 20 à 30 cm). La difficulté résidait dans le fait que les éraflures devaient être entièrement recouvertes de terre ;

■ puis la terre était tassée et maintenue humide pendant toute la période d'enracinement ;

■ au bout d'environ une dizaine de semaines, les premières racines étaient visibles. On pouvait alors procéder à la transplantation en déterrants l'arbuste très délicatement pour ne pas briser ses jeunes racines.

Le marcottage, qu'il soit réalisé par couchage ou par buttage permet d'obtenir des plantes identiques à la plante-mère. Les anciens le pratiquaient surtout sur les espèces rares ou impossibles à multiplier autrement. Si cela vous tente, vous pouvez essayer de les imiter... mais ne vous attendez pas à des taux de réussite équivalents à ceux du bouturage.



Greffage

Une autre technique ancienne de multiplication végétative est le greffage. Elle demande une meilleure maîtrise et une plus grande expérience que les deux précédentes.

Simple en théorie puisqu'elle consiste à « implanter un greffon (œil ou fragment de rameau) sur un porte-greffe (sujet) », elle exige un certain doigté pour réussir. Les anciens connaissaient quelques trucs pour augmenter leurs chances de réussite. Le greffage est surtout utilisé pour reproduire les arbres fruitiers qui ne peuvent pas être bouturés ou semés.

En règle générale, le greffon ne prend que sur un sujet du même genre botanique et parfois de la même famille. L'homme a toujours rêvé de greffer des espèces voire même des genres différents (animaux-végétaux).

Déjà les anciens, comme le relate Robert Arnauld d'Andilly dans son livre *La manière de cultiver les arbres fruitiers* publié au XVII^e siècle, imaginaient de curieuses greffes : « La curiosité a porté quelques-uns à inventer des greffes extraordinaires, et à y mêler des espèces d'arbres entièrement différentes, pour faire produire à la nature des fruits nouveaux et monstrueux. Ils étaient persuadés qu'en faisant passer une branche de vigne au travers de la tige d'un noyer percé d'une tarrière, et que bouchant exactement l'entrée et la sortie de ce trou, cette branche prendrait

sa nourriture du noyer, et ainsi pourrait donner des grappes pleines d'huile au lieu du vin ; ils croyaient que greffant un rosier sur un houx ou sur un genêt, il rapporterait des roses vertes ou jaunes ; qu'ayant enté la Calville sur des mûriers noirs, et des pêchers sur des cognassiers, ils recueilleraient des pommes noires et des pêches sans noyau ; mais l'expérience leur a fait connaître que la nature est très chaste dans ses alliances, très fidèle dans ses productions, et qu'elle ne peut être débauchée ni corrompue par aucun artifice. »

Ce postulat a pourtant été remis en question par les OGM qui permettent aujourd'hui de « greffer » des plantes d'espèces différentes, comme une rose et une violette afin d'obtenir une rose de couleur bleue. Mais revenons aux techniques ancestrales de greffage.

Au fil du temps, divers modes de greffage ont été mis au point : l'écussonnage pour les jeunes arbres fruitiers, la greffe à l'anglaise pour la vigne, la greffe en fente, en couronne, etc. Comment nos ancêtres procédaient-ils pour les réussir ? Très observateurs, ils avaient remarqué l'importance des phases de la lune (encore elle !) sur le succès de leurs greffes. Ainsi, ils ne procédaient aux greffes qu'en lune croissante et en lune montante.

Pour ne pas rater leurs greffes fruitières, les anciens respectaient scrupuleusement les dates conseillées par les experts comme Robert Arnauld d'Andilly : « On peut greffer pendant toute l'année, savoir en fente, ès mois de février, mars et avril en écusson à œil poussant, ès mois de mai et juin, en écusson à œil dormant,

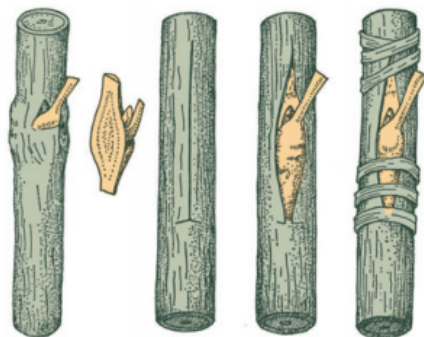
ès mois de juillet, d'août, septembre, et au commencement d'octobre sur les amandiers et sur les pêchers de noyau. On peut aussi greffer en fente ès mois de novembre, décembre et janvier, mais ces dernières greffes ne réussissent pas ordinairement, et il est toujours meilleur et plus assuré de greffer dans les véritables saisons. »

Enfin, les anciens avaient remarqué que la greffe « prenait » mieux si les cambiums des deux parties adhéraient entièrement sans présence d'air. C'est pourquoi ils humectaient quelques secondes les greffons entre leurs lèvres avant l'opération.

D'autres jardiniers bricoleurs inventèrent même des pinces à greffer fort astucieuses qui augmentaient les pourcentages de succès. Ainsi, M. Paul Alies, coutelier, créa vers 1886 une pince à ligaturer très performante pour greffer la vigne. Elle maintenait en place le greffon sur le nouveau cep en enrobant le point de greffe avec un bouchon fendu dans sa longueur. Cet outil, baptisé la « greffe-bouchon », était composé de 32 pièces et laissait les mains libres pour ligaturer. On pouvait directement greffer sur pied ou sur table en moins d'une minute. Selon une publicité de l'époque, grâce à cette nouvelle pince à greffer on obtenait « 90 à 98 % de réussite, des soudures parfaites et sans bourrelet ». Son invention valut à M. Paul Alies d'être nommé chevalier du mérite agricole. Elle doit hélas rouiller dans un musée !

Greffe par écussonnage

● C'est une méthode de greffe consistant à placer un œil entouré d'un lambeau d'écorce en forme d'écusson. Le greffon aura été prélevé sur un rameau de l'année bien aoûté ; la feuille sera coupée en conservant son pédoncule. Le porte-greffe sera incisé en forme de « T ». Ensuite l'écorce sera lentement soulevée de part et d'autre du T pour y faire glisser l'écusson. Une ligature en raphia immobilisera l'ensemble jusqu'à la soudure définitive.

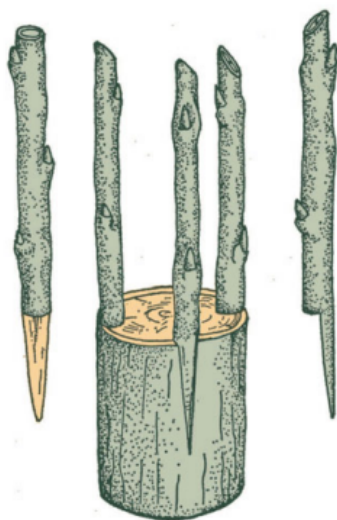


Greffe en écusson.

Greffe en couronne

● Le sujet à greffer est rabattu, sauf quelques branches secondaires (tire-sève). Les greffons (d'environ 10 cm de long et portant trois yeux) sont prélevés sur des rameaux de l'année. Aucune feuille n'est conservée. Le bois du greffon ne sera pas complètement aoûté. Le bas des greffons sera sectionné en biais sur 3 cm et le porte-greffe sera incisé juste sous l'écorce. Elle ne sera soulevée que d'un côté pour accueillir les greffons. Une ligature en raphia scellera le tout.

Nos grands-parents savaient que le plus délicat dans le succès d'une greffe n'était pas l'opération en elle-même mais son suivi. Ils bichonnaient leurs sujets greffés jusqu'à la réussite de leur entreprise (arrosages réguliers, vérifications fréquentes des ligatures, etc.). Pour éviter que les oiseaux ne se posent



Greffe en couronne.

sur les jeunes greffons fragiles, ils disposaient au-dessus d'eux une protection en forme de U inversé. Ce n'est qu'un mois après le greffage qu'ils supprimaient les tire-sève.

Dans son *Abrégé des bons fruits*, Jean Merlet (1675) donnait quelques conseils pour greffer les pommiers : « On élève des Pommiers sur Francs et sur Paradis ; il faut prendre garde, comme l'on a déjà dit des Poiniers, d'arracher et de ne point greffer ceux qui languissent.

Pour faire des buissons, le Paradis est le plus propre, demeurant toujours nain, donnant le fruit plus gros, chargeant beaucoup et de bonne heure ; et il faut observer que lorsque l'on a des Pommiers en Buissons, de les tailler plus longs que les Poiriers, autrement si l'on taille court, les jets sèchent et languissent. Il est encore bon d'observer qu'il y a une espèce de Sauvageon de pommiers, nommée Doucins, qui poussent beaucoup de jets au pied, qui font avorter ordinairement les greffes, sil'on n'est pas soigneux d'ébourjoner. Ce Sauvageon a beaucoup de sève et bien plus que les ordinaires, ny que le Pommier de Paradis, qui est une espèce de Doucins qui jette du pied ; l'un et l'autre fait de beau fruit, pourvu que le Jardinier soit diligent à les bien nettoyer et éplucher. Le Pommier greffé sur Paradis, est plus seur pour donner du fruit tous les ans, estant toujours nain et facile à estre échenillé et à lui oster les fleurs qui se ferment mouillées de la rosée du Printemps suivie du Soleil qui forme et engendre un Ver qui ronge le cœur de la fleur, qu'il désèche. »

Trucs des anciens pour entretenir le potager et le verger

Le potager et le verger demandent beaucoup d'entretien (arrosage, fertilisation, traitements, désherbage, taille, etc.) mais avec un minimum d'organisation, il est possible de tout faire. Nos anciens pratiquaient ce vieil adage : « Au jardin, hâte-toi lentement ! » Ils connaissaient les astuces qui permettaient de gagner du temps et de l'énergie tout en déléguant à la nature les tâches les plus ingrates.

Arrosage

Au potager comme au verger, l'eau conditionne la quantité des récoltes.

Tous les trucs des anciens permettant d'économiser l'« or bleu » sont toujours d'actualité. Nos pères avaient atteint un haut niveau dans la maîtrise de l'eau pour les « arrosements » de leurs parcs et jardins.

D'après les recherches d'une archéologue médiéviste « les sous-sols des parcs et jardins du XV^e au XVII^e siècle présentaient souvent des caractéristiques communes ».

Ainsi, dans le jardin renaissance de la Bâtie d'Urfé (Loire) créé sur une zone marécageuse « l'argile naturelle composant le substrat de base du site a été retaillée en forme d'amphithéâtre, servant par là même de guide aux eaux de la nappe phréatique ». La même astuce a été utilisée au jardin XVI^e siècle de Valléry (Yonne) où « un système judicieux de pentes taillées dans l'argile permettait à l'eau de la rivière voisine d'assurer un arrosage quasi naturel du jardin par capillarité ».

On retrouve cette même technique pour l'alimentation en eau des jardins XVII^e siècle de l'Hôtel de Sambucy, à Millau où le terrain argileux a été décaissé jusqu'au niveau de la terrasse caillouteuse du Tarn qui, recouverte par les gravats provenant de la construction de l'hôtel, servait alors de drain naturel.

Ce ne seraient que des coïncidences si l'on ne retrouvait encore ce même principe d'arrosage par capillarité au XVIII^e siècle dans le parc de Méréville (Essonne). « Trente hectares de marécages avaient été assainis par une mise à nu du substrat tourbeux puis par la dépose d'une couche uniforme de calcaire concassé drainant issu des coteaux environnants.

À cette occasion, la rivière avait été détournée pour créer des lacs artificiels, sortes de poches de rétention, bordées par de gros cordons d'argile ». Parfois même, les jardiniers des grandes propriétés situées dans des zones trop humides n'hésitaient pas à rehausser le terrain : domaine du Pradel d'Olivier de Serres (Ardèche) au XVI^e siècle, verger des Granges de Port-Royal (Yvelines) au XVII^e siècle, jardin XVIII^e d'Albertas à Bouc-Bel-Air (Bouches-du-Rhône), Potager du Roi Louis XIV à Versailles, etc.

Souvent, la terre provenant du creusement des douves d'un château ou d'un plan d'eau était utilisée comme fondation des jardins. Puis « à l'issue de cette première phase de travaux, certains aménagements complémentaires étaient réalisés en fonction du site : drainages, captages de sources, canalisations, bassins, etc. De la bonne terre était ensuite rapportée et répartie sur ces sous-sols aménagés, servant

de base aux futures plantations. L'ensemble de ces travaux de fondation des jardins n'étaient pas faits au hasard. Cette réorganisation des sous-sols ne se justifiait que par la volonté de maîtriser et de réguler la circulation de l'eau au sein du site. Permettant la mise au point d'un système de gestion des eaux efficace, elle assurait aux jardins un équilibre hydrologique, hydraulique et architectural garant de leur stabilité et de leur pérennité dans le temps ». En fait, il s'agit simplement de bonnes pratiques de jardinage.

Créer un jardin en gardant en tête l'économie d'eau devrait être la leçon à retenir de nos ancêtres :

- au verger, laissez des bandes d'herbes entre vos arbres pour freiner l'évaporation de l'eau ;
- cultivez le plus possible de légumes et d'aromatiques résistant à la sécheresse ;
- paillez et binez régulièrement vos planches de légumes et le pied de vos arbres fruitiers pour piéger l'humidité ;
- améliorez la capacité de rétention d'eau du sol en incorporant du compost ou des rétenteurs d'eau ;
- récupérez l'eau de pluie en branchant vos gouttières sur un tonneau ou un bassin.

Savez-vous que l'arrosage d'un potager peut nécessiter de 150 à... 1 500 L d'eau par an selon sa surface ? Or le toit d'une maison de 100 m² au sol reçoit de 5 000 à 7 000 L d'eau de pluie par an.

S'il est louable d'économiser les ressources en eau de la planète, ne pas les polluer par une utilisation intensive d'engrais chimiques et de pesticides est préférable.



Tuteurs à réserve d'eau.

Économisez l'eau au potager

L'eau potable est de plus en plus chère. Certains parlent «d'or bleu» et n'ont pas tort de nous mettre en garde contre les gaspillages. Il existe quelques astuces simples pour réduire votre facture d'eau au jardin.

Même si vous avez un puits, ne gaspillez pas l'eau.

- Commencez par remplacer votre vieux équipement plein de fuites par des tuyaux « goutte-à-goutte », micro-asperseurs, tuyaux poreux ou « transpirants », etc.

- Mais changer le matériel ne suffit pas si on ne modifie pas également son comportement erroné. Ainsi, évitez d'arroser aux heures les plus chaudes de la journée. En arrosant le soir, vous réduirez les pertes dues à l'évaporation.

- De même, si vous préparez bien le sol avant d'arroser, par un binage, l'eau péné-

trera mieux jusqu'aux racines. « Un binage vaut deux arrosages ».

- Encore mieux : pratiquez un paillage de la base des légumes après les avoir arrosés. Ce geste simple freinera également l'évaporation.

- Arrosez copieusement votre potager en une seule fois plutôt qu'un petit peu chaque jour.

- Ne jetez pas l'eau ayant servi à laver vos légumes mais utilisez-la pour votre jardinière d'aromatiques (placée sur le rebord de la fenêtre de la cuisine pour éviter les pas inutiles).

- Enfin, récupérez les eaux de pluie dans un tonneau, un réservoir ou un petit bassin.

Goutte après goutte, si chacun fait des petits gestes pour économiser l'eau, cela peut représenter des fleuves entiers !

Économisez l'eau au verger

Comme au potager, tous les trucs et astuces permettant d'économiser l'eau sont bons à connaître.

- Paillez le pied des arbres pour freiner l'évaporation.

- Modifiez votre matériel : utilisez des systèmes d'arrosage permettant de réduire les débits et les fuites : « goutte-à-goutte », tuyaux « transpirants », pals injecteurs, etc.

- Mais surtout, modifier son comportement :
 - évitez d'arroser aux heures les plus chaudes de la journée pour réduire les pertes liées à l'évaporation solaire. L'heure où les arbres fruitiers ont leurs stomates les plus ouverts se situerait vers 3 heures du matin. D'où l'intérêt de s'équiper de programmeurs horaires ;

- si vous n'avez pas de puits, récupérez les eaux de pluie. Il n'y a pas de petites économies ;

- enfin, lisez régulièrement la presse pour connaître les noms des nouvelles variétés d'arbres fruitiers résistants à la sécheresse.

- Un arbre soumis à un stress hydrique réagit en synthétisant des protéines pour s'adapter ou limiter les effets néfastes. Ces protéines sont sous le contrôle de gènes. Les chercheurs de l'Inra ont testé la réponse génétique de différents arbres en situation de sécheresse pour identifier les gènes impliqués dans cette réponse. Bientôt de nouvelles variétés d'arbres fruitiers OGM moins sensibles à la sécheresse devraient voir le jour.



L'arrosage au-goutte-à-goutte est plus économique.

Lutte préventive contre les maladies et les parasites

Les anciens jardiniers préféraient traiter préventivement pendant le repos des parasites, pour réduire les traitements curatifs plus coûteux.

Ils profitaient du repos des insectes et des maladies pour les détruire « dans l'œuf » (sol, écorces des arbres fruitiers, lichen sur les troncs, etc.). Les auxiliaires végétaux et animaux leur étaient également d'une aide précieuse.

Au potager

● Au potager, les anciens utilisaient des pièges pour neutraliser les larves des insectes avant qu'elles ne se multiplient. Par exemple, contre les vers « fils de fer » (taupins), ils disposaient dans le sol des petites pommes de terre coupées en deux. Pour mieux les retrouver, ils les piquaient dans une petite

baguette de bois. Ensuite, ils passaient régulièrement détruire ces pommes de terre envahies de larves.

Les pièges à insectes servaient surtout contre les mouches domestiques, sous forme de guirlandes engluées. Aujourd'hui, ils ont été améliorés par adjonction de phéromones femelles synthétiques pour piéger les mâles des papillons ravageurs : carpocapses des prunes, des pommes ou des poires. (Certains insecticides, si l'on en croit un ancien chercheur de l'Inra, M. Chaboussou, auraient une action attractive sur les insectes ! Ce qui est un comble, car leur rôle n'est pas d'attirer les insectes mais de les éliminer.)

Pour éloigner les parasites qui s'attaquaient aux graines, nos ancêtres plongeaient ces dernières quelques heures dans une infusion tiède de *Quassia amara* (30 g de feuilles pour un litre d'eau). D'autres plantes répulsives, comme le basilic (antimoustique) ou le romarin (anti-altise du chou) étaient cultivées en pot ou en pleine



Supprimer les feuilles malades freine la propagation des maladies.

terre. Le répulsif le plus utilisé par nos grands-mères était tout simplement la cendre. Formant une barrière (*no limace land*), elle interdisait aux limaces et escargots l'accès aux jeunes semis du potager. Son action était parfois renforcée par un apport de mâchefer.

Au verger, la toilette préventive des troncs

● Au verger, les anciens éliminaient les œufs et larves en brossant les troncs en hiver avec une brosse métallique.

Pour maintenir vos arbres fruitiers en bon état sanitaire, en plus du colmatage des plaies de taille, n'oubliez pas la toilette préventive des troncs. Elle se pratique en hiver, quand la vermine est en repos. Elle consiste à enlever, à l'aide d'une brosse métallique ou d'un gant en cotte de maille, les lichens qui servent de repères aux spores et larves. Un collier antifourmis (imbibé de soufre) empêchera celles-ci

d'apporter des œufs de pucerons sur les branches. Les puristes badigeonneront le tronc de blanc pour achever ce toilettage. Le badigeon à base de chaux employé pour désinfecter les étables peut convenir à défaut de blanc arboricole. Ce dernier est plus coûteux car « prêt à l'emploi » et moins dangereux à manipuler. Cette préparation protégera vos arbres des larves d'insectes et des spores pathogènes (tavelure, cloque, monilia, etc.) cachées sous l'écorce. Un traitement tous les deux ans au milieu de l'hiver est suffisant.

Si vous constatez que des cochenilles restent encore accrochées aux écorces et aux branches, passez un coup de pinceau trempé dans une décoction de tabac et de savon noir.

Au siècle dernier, les produits de traitements préventifs appliqués en hiver étaient très puissants mais toxiques pour l'homme : sulfate de fer, acide nicotinique, cyanure, huiles insecticides, etc. Ils ont été interdits car trop nocifs pour l'environnement et l'utilisateur. Aujourd'hui, seule reste de cette époque la bouillie bordelaise, mais elle risque d'être bientôt interdite car elle pollue à terme les sols avec des résidus cupriques.

Lors de la toilette d'hiver, si vous constatez la présence de chancres sur les branches de vos arbres fruitiers, décapez-les à la brosse métallique puis curez-les et colmatez-les à l'aide d'un mastic fongicide (goudron de Norvège).

Quant aux insecticides utilisés préventivement en hiver contre les jeunes populations d'acariens, pucerons et cochenilles, ils doivent rester un certain



Toilette préventive d'hiver à la brosse métallique.

temps en contact avec les insectes, d'où l'adjonction d'additifs comme des huiles ou des mouillants (savon noir). Le traitement se fera par jour sans vent, sans gel et non pluvieux. Portez des gants, un masque et des lunettes. Ne fumez pas. Ne jetez pas les emballages dans les fossés mais ramenez-les au magasin. Ne laissez pas vos produits phyto à portée de main de vos enfants. Stockez-les dans un placard fermé à clé !

Actuellement, des moyens puissants (nettoyeur sous pression) peuvent être utilisés pour éliminer cette vermine.

Une grande claque à la cloque

● La cloque des pêcheurs est une maladie fréquente dans les vergers. Il existe de nombreux trucs plus ou moins efficaces pour la freiner ou l'éradiquer.

Certains fonctionnent sans explication scientifique connue, comme les coquilles d'œufs suspendues dans l'arbre ou la plantation d'ail à proximité. D'autres ont fait leurs preuves depuis la nuit des temps mais semblent aujourd'hui moins conseillés car toxiques pour le sol : pulvérisation de bouillie bordelaise sur les jeunes branches ou morceaux de zinc et de cuivre enfoncés dans le sol.

Les meilleurs restent ceux qui ne sont pas nocifs pour l'arbre, l'eau, la terre... et le jardinier. C'est le cas des décoctions de prêle ou d'ail (voir recettes p. 94) :

■ diluez la décoction de prêle à 10 % et pulvérisez au début du printemps avant le stade du débourrement ;

■ diluez la décoction d'ail à 1/10^e ;

■ pulvérisez en faisant ruisseler sur l'écorce. Renouvelez le traitement 3 jours de suite.

Les puristes ajouteront à leur décoction de prêle, du purin d'orties et de la fiente de pigeon. Si vous n'avez pas le temps de renouveler souvent ces traitements à faible rémanence, voici un autre truc plus durable dans le temps : badigeonnez les troncs de vos pêcheurs avec cette préparation (4 kg d'argile extrafine + 1 kg de kaolin + 3 kg de bouse de vache fraîche + 500 g de poudre de lithothamne + 500 g de cendres) dissoute dans 10 L d'eau bouillante.

Et si malgré toutes ces précautions, vous n'arrivez pas à vous débarrasser de la cloque, remplacez vos variétés trop sensibles par d'autres plus résistantes comme la 'Reine des Vergers' ou la 'Sanguine de Savoie'.

Cloque du pêcheur.



Contrôle des insectes au potager et au verger

On ne le répétera jamais assez, il n'est plus question de détruire tous les insectes « nuisibles » du verger, car cela éliminerait aussi la cohorte d'insectes utiles qui s'en nourrit. Il s'agit seulement de réguler les populations avec des moyens plus intelligents que les pesticides aveugles et provoquant des résistances obligeant à une augmentation sans fin des doses.

Domptez les insectes au potager

● Avec un minimum de connaissance du comportement des insectes, vous pourrez, comme un dompteur de cirque, vous faire obéir au doigt et à l'œil pour attirer les utiles et éloigner les nuisibles de vos planches de légumes.

Comment attirer les insectes utiles : il suffit de mettre à leur disposition un menu attractif. Pour certains ce sera des pucerons (non gavés de pesticides !), pour d'autres, ce sera des plantes riches en pollen ou en nectar. Laissez toujours en bout de rang de votre potager quelques plants d'ombellifères (aneth, angélique, carotte sauvage, ciguë, fenouil, persil, etc.) dont les fleurs sont très attractives pour les insectes aux

minuscules mandibules (comme les trichogrammes). Les plantes de la famille des Composées (achillée, marguerite, pissenlit, tournesol, verge d'or, etc.) attirent également les insectes utiles avec leur forte odeur. Quelques plants de grande ortie, phacélie, myosotis, amarante et lupin seront aussi fort appréciés. Tout usage d'herbicides et d'insecticides sera évidemment à bannir de cette réserve d'insectes utiles (jachère fleurie).

Comment éloigner les insectes nuisible : de même qu'il existe des plantes attractives sur les insectes utiles, il en existe d'autres aux effets inverses sur les insectes nuisibles. La nature est bien faite ! Ainsi, les essences aromatiques de certaines plantes sont connues pour leurs effets répulsifs : la coriandre (*Coriandrum sativum*), la grande camomille (*Tanacetum parthenium*), la sauge (*Salvia officinalis*) et le romarin (*Rosmarinus officinalis*) par exemple.

Pour chasser les mouches des carottes, vous pouvez intercaler des oignons, des échalotes ou des poireaux dans vos rangs. Attention, la mouche de la carotte (*Psila rosae*) a un large appétit et s'attaque sans distinction à de nombreuses ombellifères cultivées.

Repoussez-les préventivement du verger

● Les solutions alternatives aux pesticides (auxiliaires, phéromones attractives ou de confusion, répulsifs, pièges, etc.) sont nombreuses et en perpétuel développement.



Tout insecte ravageur des arbres fruitiers peut être éliminé par ses ennemis : syrphes, coccinelles, champignons, bactéries, etc. Et lorsqu'ils ne sont pas disponibles dans les jardinerie, il est toujours possible de favoriser leur multiplication en leur rendant la vie plus facile : abris, protections pour l'hiver, suppression des traitements polyvalents, etc.

Utilisez la lutte bio-préventive pour éliminer les parasites du verger : chenilles, pucerons, psylles, cochenilles, tavelure, monilia, chancre, etc. Profitez de la morte-saison pour les surprendre en plein repos hivernal. L'effet de surprise aidant, vous pourrez utiliser des produits moins puissants et plus respectueux de l'environnement : lessive à l'essence de pin, savon noir, goudron de Norvège, etc. Et si jamais il restait quelques rescapés après votre opération « coup de poing vert », n'hésitez pas à la renouveler quinze jours après.

Tous les produits utilisés se trouvent facilement en droguerie ou en jardinerie. Attention, certains de ces produits sont dangereux à manipuler, même s'ils le sont moins que les pesticides. N'oubliez pas les protections habituelles : gants, masques, lunettes, etc. C'est le cas, par exemple, de la décoction nicotinique, du mastic fongicide ou de l'essence de térébenthine. Lavez-vous bien les mains après le traitement et ne laissez pas traîner ces produits à proximité d'enfants ou d'animaux de compagnie.

Par souci d'économie, vous pouvez même fabriquer certaines de vos « mixtures » comme cette protection

anti-insectes à placer sur des morceaux de carton autour des troncs :

- poix : 1 kg ;
- huile de lin : 600 g ;
- térébenthine : 500 g ;
- huile d'olive : 500 g.

Chassez les pucerons

● La lutte contre ces petits insectes piqueurs suceurs, protégés par les fourmis qui se délectent de leur miellat, est pour les jardiniers l'occasion de faire preuve d'imagination.

Il existe autant de recettes antipucerons que de régions, mais toutes n'ont pas la même efficacité. De la macération de tabac additionnée de savon noir à la pulvérisation de décoctions de feuilles de lierre, de rhubarbe, de sarriette, ou même d'huile d'olive pure, vous aurez l'embaras du choix.



Les œillets d'Inde sont d'excellents répulsifs des parasites.



Capucine.

Vous pouvez aussi cultiver au pied de vos arbres fruitiers des capucines ou des œillets d'Inde. Certains jardiniers astucieux préconisent des pulvérisations de macérations de gousses d'ail (6 gousses par litre d'eau) additionnées de liquide vaisselle (6 gouttes par litre). Des macérations de feuilles de tomates et d'orties additionnées de marc de café auraient les mêmes effets répulsifs.

Si toutes ces astuces vous paraissent trop compliquées, procurez-vous des larves de coccinelles *Harmonia* en jardinerie ou en libre-service agricole. Évitez d'acheter des coccinelles asiatiques qui attaquent nos coccinelles européennes. Un moyen plus astucieux car préventif consiste à empêcher les fourmis d'apporter des œufs de pucerons. Pour ce faire, entourez les troncs d'éponges imprégnées de soufre.

Contrôle des animaux au potager ou au verger

L'aide des auxiliaires animaux

● Les plus méconnus des jardiniers, car ils vivent la nuit, sont les **hérissons**. Les véhicules de nos ancêtres étaient moins rapides que les nôtres et leur laissaient le temps de s'échapper au lieu d'être écrasés sur les routes. Aujourd'hui, à part la voiture, de « bonnes » pratiques peuvent les détruire involontairement. Les hérissons sont de précieux veilleurs de nuit qui protègent vos légumes contre les attaques de limaces, escargots, vers blancs, vers fil de fer, etc. Respectez leurs abris sous les tas de feuilles (ne les brûlez pas sans vérifier leur présence). Ils adorent les pommes, mais ne leur donnez jamais de lait, cause de diarrhées mortelles.

La liste des auxiliaires animaux est longue et nos ancêtres ne les respectaient pas tous. Ils clouaient sur leurs portes des chouettes vivantes pour « éloigner le mauvais sort ». Inutile de préciser que ce geste n'est pas à imiter.

Les **chouettes** sont de précieux auxiliaires pour éliminer les campagnols, rats-taupiers, musaraignes et autres rongeurs. Elles s'attaquent aussi aux insectes nuisibles nocturnes. Pour qu'elles surveillent votre potager, offrez-leur un perchoir (de plus de 3 m de haut) à proximité.

Dans votre réserve à eaux de pluie, les **grenouilles** et les **crapauds** élimineront sans pesticides les larves de moustiques. Les poissons comme les Gambusias sont également très utiles pour la démoustication. Un petit jet oxygénera l'eau de leur bassin. Évitez de traiter à proximité avec de la roténone ! Ce produit est maintenant interdit.

Les **libellules** et les **coccinelles** sont encore d'autres gardiennes du potager et du verger. Une seule larve de coccinelle peut consommer 350 larves de pucerons par jour ! Ne brûlez pas les feuilles de rosiers, car les coccinelles pondent en dessous. Offrez-leur des abris pour hiberner.

Enfin, les **oiseaux** ne sont pas toujours appréciés des jardiniers qui leurs repro-

chent de picorer leurs fruits. Une astuce provenant de l'observation des anciens jardiniers consiste à leur offrir un point d'eau, car c'est par soif et non par faim qu'ils s'attaquent aux fruits. Afin qu'ils protègent votre jardin des insectes nuisibles, fidélisez-les avec des nichoirs et des mangeoires.

Les oiseaux, voleurs ou auxiliaires ?

● Nourrir les oiseaux en hiver peut sembler contradictoire avec les conseils pour éloigner les oiseaux en été, mais l'oiseau n'est pas considéré cette fois comme un voleur mais plutôt comme un auxiliaire, car il élimine de nombreux insectes parasites.



En hiver, nourrissez les oiseaux

● Si l'on supprimait tous les oiseaux, nos jardins seraient bien tristes sans leur chant. D'autant qu'ils sont menacés par le réchauffement de la planète ! D'après la LPO (Ligue pour la protection des oiseaux), le réchauffement climatique pose des problèmes nouveaux aux oiseaux de nos jardins. Certains hésitent à partir en migration (comme



N'oubliez pas de nourrir les oiseaux en hiver.

les hirondelles) et risquent de mourir de froid en France. Quant à ceux qui partent l'hiver dans les pays chauds, c'est la faim qui les guette à leur retour, car les pics de production des insectes ont été avancés par le réchauffement de la planète et ne correspondent plus avec le retour des oiseaux migrateurs.

Si vous voulez les aider à passer ce cap difficile, offrez-leur des aliments riches en calories : boule de suif, lard, graines oléagineuses, amandes, noix, noisettes, millets blancs, chardons, pommes de terre cuites, fromage non salé, etc. Pour attirer les oiseaux frugivores, offrez-leur des fruits (tranches de pommes, raisins secs, etc.). Pensez aussi à leur donner à boire et à renouveler souvent l'eau de leur abreuvoir pour qu'elle ne gèle pas. N'y ajoutez jamais de sel mais versez de l'eau tiède quand vous la changez. Mettez à leur disposition un peu de gravier (gritt) pour leur faciliter la digestion.

Pour mieux les observer et les photographier, placez leur mangeoire derrière une vitre recouverte d'un film « miroir sans tain ». Un peu de patience et de silence et ils viendront à quelques centimètres de votre regard.

En été, éloignez les oiseaux

● Bien qu'ils soient utiles lorsqu'ils détruisent les larves d'insectes, les oiseaux sont moins appréciés des jardiniers lorsqu'ils s'attaquent à leurs légumes ou qu'ils picorent leurs fruits.

■ Au potager : si malgré le point d'eau, les oiseaux continuent à attaquer vos

chères tomates, disposez des vieux Cd-roms publicitaires sur un fil au-dessus des rangs de tomates. Vous pouvez aussi suspendre un fil « bourdonnant » qui émet des infrasons quand il vente. Mais cette dernière astuce est moins efficace que la première car elle nécessite la présence de vent pour fonctionner.

■ Certains jardiniers utilisent des boules de naphthaline dont l'odeur a un effet répulsif sur les oiseaux, mais je déconseille cette pratique car la naphthaline peut avoir des effets toxiques sur la microfaune du sol. Elle est d'ailleurs interdite à la vente.

■ Au verger : si les passereaux ne se satisfont pas de votre point d'eau et picorent vos fruits, il est temps de faire appel à d'autres astuces. Les plus patients d'entre vous protégeront leurs pommes, poires et raisins dans des sachets de papier kraft.



Pour les cerisiers, les filets seront plus efficaces. Si vous n'avez pas le temps d'en installer, vous pouvez aussi découper dans du carton ou du contreplaqué une silhouette de chat. Peignez-la en noir. Percez deux trous pour symboliser les yeux avec des billes. Et fixez solidement sur une haute branche. Une silhouette de rapace peut donner le même effet répulsif sur les oiseaux.

Certains jardiniers ont remarqué que les oiseaux délaissaient les variétés de fruits qui restent jaunes à maturité (cerises, fraises, framboises). Mais ce truc n'est pas garanti à long terme car les oiseaux s'adaptent vite.

La chasse aux limaces

● Toutes les « bêtes à cornes » ne sont pas appréciées des agriculteurs et des jardiniers. Celles qui sortent les jours de pluie pour piller les légumes peuvent être éliminées de manière plus astucieuse qu'avec des molluscides toxiques (qui risquent d'empoisonner chiens et chats).

Pour les piéger, laissez traîner les nuits pluvieuses des épis de maïs que vous brûlerez le lendemain. Vous pouvez aussi entourer vos jeunes semis de cendre, de mâchefer, de chaux, de coquilles d'œufs écrasées, de prêle séchée et réduite en poudre, de sable grossier, etc.

Certains remèdes de bonne femme peuvent fonctionner, mais ils doivent être renouvelés souvent car la pluie en réduit leur efficacité : macération de tabac, infusion de tanaisie et d'absinthe, décoction de feuilles de rhubarbe, extraits



d'ail, essence de piment, etc. Des plantes d'ornement ont des effets répulsifs lorsqu'elles sont plantées en association avec les légumes : calendula, lavatère, pélargonium, pourpier, rudbeckia, sauge, thym, verveine, zinnia. Certains anciens pulvérisent sur leurs planches de légumes des extraits de limaces calcinées.

Plus moderne mais moins écologique : entourez les pieds de vos légumes de bandes de papier d'aluminium. Ne laissez pas traîner de déchets de récolte sur le sol et éliminez les œufs de limaces avant l'hiver.

Stop aux taupes !

● Même si les taupes doivent être considérées comme un auxiliaire du jardinier plutôt qu'un nuisible, il est souvent désagréable de les voir s'égarer au potager.

Éloignez-les sans les tuer ! En effet, elles consomment principalement des larves d'insectes et lorsqu'elles coupent les racines de nos légumes, c'est plus par étourderie que par méchanceté. Les anciens jardiniers (faisant commerce de leur peau) avaient mis au point des méthodes très cruelles pour les tuer en les faisant saigner, car ils croyaient cet animal hémophile, ce qui est faux.

Aujourd'hui, nous utilisons uniquement des solutions douces pour les éloigner de nos carrés de légumes. Certaines plantes ont des effets répulsifs sur les taupes :

- l'*Euphorbia lathyris* ;
- l'*Incarvillea*, dont les bulbes ont une odeur forte, a des fleurs roses très décoratives de mai à octobre. Elle pousse à l'ombre comme au soleil et peut atteindre plus de 60 cm de haut. Son rayon d'action théorique porterait jusqu'à 7 m, mais peut varier selon la nature du sol ;
- le purin de fleurs de sureau a également des effets répulsifs mais il doit être renouvelé souvent.

Évitez tous les vieux trucs polluant la nappe phréatique comme la naphthaline, l'essence, le carbure, l'huile de vidange, etc. Quatre vingt mille tonnes d'huile de vidange sont déversées chaque année dans la terre, soit l'équivalent de deux fois la marée noire de l'Exxon Valdez en Alaska en 1989. Un seul litre d'huile de vidange usagée peut souiller 1 000 m³ d'eau. La durée de la biodégradation de l'huile de vidange est de 5 à 10 ans.



Ne faites pas seulement appel à l'odorat des taupes mais à leur ouïe très fine. Comme elles détestent les vibrations, vous les chasserez définitivement en installant dans leurs taupinières des générateurs d'infrasons (de la simple éolienne d'enfant reliée à un tuyau au vibreur à énergie solaire).



Incarvillea.

Pour installer le vibreur solaire, dont le rayon d'action est d'environ 30 m, procédez ainsi : enterrez la pointe du tube d'aluminium jusqu'à 10 cm, à l'aide d'un marteau et d'un morceau de bois pour amortir les chocs sur le tube. Si la terre est dure, il est recommandé de préparer un trou pour ne pas endommager l'appareil. Reliez le câble de connexion du tube d'aluminium à la partie supérieure du module solaire tout en enfonçant la borne. Fixez solidement la partie supérieure du module solaire sur le tube d'aluminium.

Éloignez les chats du potager

● Nos amis les chats sont très appréciés quand ils chassent les souris, moins quand ils retournent les jeunes semis du potager. Si vous ne voulez pas

dépenser d'argent dans les répulsifs chimiques ou électroniques (ultrasons), essayez diverses astuces :

■ épandez sur le sol ou pulvérisez le cas échéant autour des semis :

- des peaux d'orange ou de citron ;
- des feuilles de menthe poivrée ;
- du marc de café ;
- de la moutarde diluée ;
- une décoction d'ail ou d'oignon ;
- du poivre en poudre ;
- une infusion de piment fort ;
- de l'essence de rue fétide (*Ruta graveolens*). Attention elle est caustique (!);

■ trempez une ficelle dans de l'huile de goudron d'os et placez-la en barrière autour des semis.

Évitez les boules de naphthaline toxiques pour l'environnement !

Ces répulsifs naturels ont une faible durée d'action et devront être renouvelés après une pluie. Mais en général, les chats apprennent vite... Et si aucun ne marche, canalisez les chats vers un carré avec des plantes attractives cette fois : *Nepeta* et herbe à chat. Les bricoleurs peuvent enfin fabriquer un système arrosant les chats qui se déclenchera par un détecteur de mouvement ou une barrière infrarouge.



Éloignez les puces des chats

Ce truc ne concerne pas directement le verger ou le potager mais... les animaux de compagnie qui les fréquentent !

Les chats de la ferme sont souvent vecteurs de puces qui peuvent elles-mêmes véhiculer des maladies dangereuses pour l'homme. Leur rôle de « réservoir à virus » est bien connu des vétérinaires. Par exemple, la maladie des griffes du chat (MGC ou LRBI, lymphoréticulose bénigne d'inoculation) est responsable de nombreux cas chaque année, sans que l'on sache encore si les chats se contaminent par le sol ou par les puces. Pour éloigner ces dernières sans faire usage de produits du commerce aux effets secondaires nocifs (neurotoxines pour les chats lorsqu'ils se lèchent les poils), voici un truc en provenance d'Afrique du Nord.

■ Contre les larves et les lentes de puces, épandez sur la couche de la poudre de plantes séchées : *Artemisia* (armoise), *Ruta graveolens*, *Mentha pulegium*, *Mentha piperata*, *Rosmarinus officinalis*, etc. Vous les broierez au moulin à café. Si vous n'avez pas la patience de les faire sécher, conservez-les dans de l'huile d'olive ou de la vodka. Quelques gouttes suffiront à éloigner les insectes de leur pelage.

■ L'huile essentielle de *Nepeta cataria* « menthe des chats » frottée entre les épaules du félin a aussi un effet répulsif. Si vous n'avez pas encore eu la bonne idée de cultiver ces plantes dans votre jardin, achetez-les en pharmacie sous forme de poudre ou de spray.

Auxiliaires végétaux

« Au jardin, comme à la maison, mieux vaut prévenir que guérir ! » Si vous préférez ne pas utiliser de produits chimiques sur les fruits et légumes destinés à votre famille et à votre consommation personnelle, il existe des moyens plus naturels d'éliminer ou d'éloigner les parasites avec l'aide de plantes ou d'animaux auxiliaires.

■ Décoction d'absinthe

Traitement préventif et curatif contre altises, chenilles et pucerons.

Mettez 500 g de feuilles d'absinthe dans 5 L d'eau. Faites bouillir environ 30 min. Couvrez. Après une nuit, filtrez et utilisez pur.

■ Préparation à base d'ail et d'oignon

Traitement préventif contre quelques maladies cryptogamiques des légumes et des fruits.

Hachez 4 gousses d'ail et 6 oignons sans les éplucher. Ajoutez-les dans un grand récipient à 5 L d'eau bouillante et laissez une journée en plein soleil. Filtrez et utilisez pur.

■ Décoction de noyer

Traitement curatif contre certaines chenilles et pucerons.

Mettez 100 g de feuilles de noyer dans 5 L d'eau. Faites bouillir environ 30 min. Couvrez. Après une nuit, filtrez et utilisez pur.

■ Décoction de prêle

Traitement préventif et curatif contre botrytis, cloque, marsonia, monilia, rouille.

Mettez 100 g de feuilles de prêle dans 5 L d'eau pendant une journée. Faites bouillir environ 30 mn. Couvrez. Après une nuit, filtrez et utilisez pur tous les 15 jours.

■ Infusion de rhubarbe

Traitement préventif contre teigne du poireau et pucerons noirs.

Mettez 800 g de feuilles de rhubarbe dans 5 L d'eau. Mettez une journée en plein soleil. Après une nuit, filtrez et utilisez pur.

■ Infusion de raifort

Traitement préventif contre moniliose.

Mettez 150 g de feuilles de raifort dans 5 L d'eau. Faites bouillir environ 30 min. Couvrez. Après une nuit, filtrez et utilisez pur tous les 15 jours.

■ Décoction de tanaïsie

Traitement contre aleurodes, mouches des légumes, otiorrhynques et pucerons.

Faites tremper pendant une journée 200 g de plante entière dans 5 L d'eau. Faites bouillir 15 min. Couvrez. Utilisez pur, une fois refroidi sur le feuillage des plantes infestées. Renouvelez si nécessaire toutes les semaines.

■ Purin de fougère

Traitement répulsif des escargots, limaces et pucerons.

Laissez macérer une semaine 500 g de feuilles fraîches de fougère dans 5 L d'eau. Filtrez et utilisez pur, toutes les semaines (tous les jours s'il pleut). Conservez hermétiquement à l'abri de la chaleur et de la lumière.

■ Purin de feuilles et tiges de tomate

Traitement préventif contre altises, piérides du chou, teignes du poireau et traitement curatif contre pucerons.

Hachez 500 g de feuilles et de tiges de tomate. Laissez macérer 3 jours dans 5 L d'eau de pluie. Filtrez et pulvériser pur tous les 3 jours.

■ Purin de sureau

Traitement répulsif des rongeurs.

Faites macérer une semaine 1 kg de feuilles de sureau dans 10 L d'eau. Filtrez et pulvériser dans les lieux fréquentés par les rongeurs.

■ Macération d'achillée

Traitement préventif des maladies cryptogamiques.

Faites macérer 100 g de fleurs fraîches d'achillée millefeuille dans 1 L d'eau pendant une journée. Filtrez puis traitez les plantes malades.

■ Contre la mouche des légumes

Traitement préventif-curatif.

Mélangez de la poudre de tanaïsie avec les graines de légumes à semer. Cette mixture éliminera les larves de mouches.



Tanaïsie.

Recette ancestrale du purin d'orties

Traitement contre altises, araignées rouges, courtilières, pucerons. Pour maintenir vos arbres fruitiers en forme, n'oubliez pas de les asperger régulièrement d'une solution de purin d'orties, préparation à la fois fertilisante et renforçant leurs défenses contre les parasites.

■ Pour le fabriquer, faites macérer dans 10 L d'eau (de pluie de préférence) 1 kg de jeunes feuilles d'orties broyées.

■ Filtrez ce macérât au bout de 2 semaines. L'odeur étant assez forte, faites-le à bonne distance des habitations.

■ Stocké dans un récipient étanche et à l'abri de la lumière, le purin d'ortie se conservera environ un mois dans un local à 20 °C.

Vous le diluerez selon l'usage souhaité.

■ **Contre les champignons et les insectes :**
2 L de purin dans 10 L d'eau.

■ **Comme fertilisant foliaire :**
1 L de purin dans 10 L d'eau.

■ **Comme activateur de compost :**
utilisez-le sans dilution.

Rappel du ministère de l'Agriculture : « Les préparations effectuées par un particulier pour une utilisation personnelle, telles que le purin d'orties, ne rentrent pas dans le cadre d'une mise sur le marché. En conséquence, la promotion auprès des particuliers de procédés naturels et le fait de donner la recette de telles préparations ne sont pas interdits. Les produits naturels traditionnels, élaborés à la ferme ou au jardin, peuvent continuer à l'être sans obligation d'autorisation préalable. En revanche, les agriculteurs et les jardiniers ne sont pas autorisés à commercialiser, ou à distribuer même gratuitement ces produits, car dans ce cas une autorisation préalable est requise. »



Désherbage naturel au potager

À part quelques plantes comme l'angélique, qui se pulvérisent après décoction, il existe peu d'herbicides « naturels ».

Toutefois, le tanin contenu dans l'eau de cuisson des pommes de terre (plus le sel ajouté) a une certaine efficacité sur les mauvaises herbes des allées du potager, mais pas contre les vivaces (ronces, par exemple). Son action est

limitée dans le temps et devient labile après une pluie. Le mieux est d'utiliser des chutes de moquettes pour étouffer les adventices dans les passe-pieds ou les allées du potager.

Si la destruction par le feu (écobuage) n'est pas conseillée dans les fossés (risque d'incendie et production de CO₂ provoquant le réchauffement de la planète), un mini-lance-flammes à recharges de gaz peut rendre service dans les allées du potager. À proximité des légumes, il est préférable d'étouffer les mauvaises herbes sous un film noir ou un paillage (paille ou divers autres matériaux de



Fraisiers sur film plastique.



Dégâts de piérides.

recupération comme la laine, le carton, les broyats de déchets verts, etc.).

Pour éviter de « réveiller » les graines d'adventices, ne faites pas de labours trop profonds mais préférez un travail superficiel du sol à l'aéra-bèche ou à la grelinette (du nom de son inventeur M. Grelin).

Lutte curative au potager

C'est seulement si tous les moyens préventifs avaient échoué que les sages jardiniers d'autrefois passaient à la lutte curative.

Ils connaissaient par cœur les plantes toxiques aux effets insecticides, comme le tabac ou la morelle noire qu'ils utilisaient en décoction. Contre les maladies fongiques (black rot et mildiou de la vigne, mildiou de la laitue, de la tomate ou de la pomme de terre, tavelure du pommier), ils pulvérisaient des

bouillies cupriques, mais cette pratique doit être actuellement réduite sous peine d'intoxiquer la microfaune du sol avec des résidus cupriques. Préférez-lui l'usage du soufre ou les purins à base de plantes déjà cités.

Protection contre les intempéries

Les jardiniers voient souvent une partie de leur production de fruits et de légumes décimée par les excès de la météo : gelées, grêle, sécheresse, etc.

Pour essayer de les contrer, ils ont imaginé depuis la nuit des temps des moyens plus ou moins efficaces.

Le gel

● Les dégâts liés au gel étant fréquents, certains anciens accusaient même la

lune rousse d'être complice de ces brûlures des feuilles. Or, on le sait maintenant, la lune ne joue aucun rôle dans ce phénomène. Elle en est seulement le témoin. Explications : la première lunaison après Pâques était souvent accusée de « roussir » les jeunes feuilles des légumes, des arbres fruitiers et de la vigne. Si la lune est visible dans le ciel, c'est que la couche de nuages a disparu. Et c'est cette couche de nuages qui empêchait la température de baisser en dessous de zéro. La lune est ainsi accusée à tort.

Fort de cette constatation, les jardiniers les plus observateurs ont compris que le meilleur moyen d'éviter les effets du gel était de mettre entre l'air et leurs plantes une couche de protection (pour remplacer les nuages absents). Divers matériaux ont été utilisés, allant des feuilles mortes à la tourbe.

La Quintinye utilisait la chaleur piégée dans les murs de son verger pour réchauffer les fruits la nuit. Pour protéger les légumes du froid, cloches et châssis en verre étaient fort efficaces. On les doublait parfois de paillassons en roseau ou en seigle.

Les jardiniers possédant un cheval récupéraient le crottin pour chauffer les couches des jeunes semis... mais avec précaution (en semant après le coup de feu qui peut dépasser 70 °C !).

Ces protections peuvent sembler dérisoires par rapport à nos méthodes actuelles (tours antigel, systèmes d'aspersion, micro-aspersion, bougies, etc.), mais les espèces de l'époque devaient être moins frileuses.

La grêle

● Contre les risques de grêle, les anciens étaient encore plus démunis. À part de rustiques filets sur les légumes ou des sachets en papier autour des fruits, ils n'avaient guère de parade contre ce fléau. L'insémination des nuages porteurs de grêle avec des cristaux d'iodure d'argent n'existait pas encore.

Les anciens avaient toujours un œil et une oreille en alerte et savaient prévoir les changements de temps en observant le ciel. Ils avaient remarqué que des nuages noirs venant de l'ouest annonçaient souvent des orages. Des nuages éloignés se déplaçant de droite à gauche et de gauche à droite pour les plus proches trahissaient l'imminence de grêle.

Quand ils voyaient un éclair, ils appliquaient la règle de 30. Si moins de 30 secondes s'écoulaient entre l'éclair et le bruit du tonnerre, ils ne restaient pas sous un arbre mais gagnaient un abri et n'en sortaient que 30 minutes après le dernier coup de tonnerre : des mesures de bon sens qui traversent les siècles sans prendre une ride.

« Le monde est si grand, il est si vaste, Et le ciel, lui aussi, si sublime et lointain, Tout cela, il me faut le saisir par la vue, Car la pensée ne s'y prête guère. »

Goethe (1820)

La neige : bénéfique ou maléfique ?

● Nos ancêtres jardiniers ou paysans le savaient : la neige et le froid n'ont pas que des effets néfastes sur les cul-

Prévoir le temps comme les anciens

Les anciens jardiniers n'avaient pas de satellites météo pour connaître le temps à venir. Ils faisaient uniquement appel à leur sens de l'observation de l'environnement proche : ciel, animaux, flore, etc.

Leur premier indicateur était au lever du lit, leur tasse de café. Ils y ajoutaient un sucre sans remuer le liquide à la cuillère :

- si de la mousse se formait au centre de la tasse et se dirigeait lentement vers les bords, c'était signe de beau temps ;
- si de petites bulles se formaient et s'éloignaient rapidement vers le bord de la tasse, la pluie était prévisible.

Ceux qui habitaient à proximité de la mer étudiaient le comportement des mouettes :

- si elles se groupaient en bandes pour rejoindre la terre en criant, l'orage était proche ;
- si, au coucher du soleil, elles partaient au large, le beau temps était prévisible pour le lendemain.

La lune leur donnait aussi de précieuses indications sur le temps à venir :

- un ciel couvert et une lune entourée d'un halo pronostiquaient un temps humide et pluvieux ;
- un ciel dégagé et une lune claire étaient

souvent signes de beau temps en été mais de gelées en hiver. Un marin breton avait même remarqué que « si la lune ne produit pas les mauvais temps, elle les atténue au contraire tant qu'elle est sur l'horizon ;

- nouvelle lune : meilleur temps le soir que le matin ;
- pleine lune : meilleur temps la nuit que le jour ;
- dernier quartier : meilleur temps le matin que le soir ».

En montagne, d'autres indices pouvaient servir de prévisions météo :

- si les brouillards stagnaient le matin dans les vallées, ils annonçaient du beau temps ;
- s'ils restaient sur les sommets, la pluie arriverait bientôt.

Le sens des vents était toujours pris au sérieux par les anciens :

- vents d'est et du nord : risques de gelées l'hiver et de sécheresse l'été ;
- vents du sud ou de l'ouest : risques de précipitations.

Retrouvons le réflexe de regarder le ciel avant le bulletin météo de la télévision.

tures. Au potager, l'alternance de gels et de dégels brise les mottes de terre qui ont été bêchées en automne. Au verger comme au potager, la neige peut protéger du froid les premiers bourgeons et les derniers légumes. En revanche, son excès de poids peut briser les branches. D'où l'astuce consistant à secouer régulièrement ces dernières pour faire tomber la neige qui s'y accumule. Si vos arbres fruitiers se trouvent au milieu

d'une pelouse, évitez de piétiner trop le gazon gelé, lors de cette opération.

Un autre aspect positif de la neige est son effet fertilisant. On l'appelle d'ailleurs l'engrais du pauvre. La neige permet également de remplir les nappes phréatiques qui seront de précieuses aides antisécheresse en été. Revers de la médaille, le blanc manteau peut empêcher les oiseaux de trouver leur

nourriture (graines et insectes). À vous de les aider à passer ce mauvais cap en leur offrant boules de suif et graines oléagineuses.

Comme vous pouvez le constater, il y a plus de bons points que de mauvais pour la neige !

Comment sauver les arbres victimes de la neige ?

● Le poids de la neige associé au froid de la glace est souvent nocif aux arbres fruitiers.

Si vos jeunes arbres ont été pliés sous le poids de la glace, attendez qu'elle fonde pour les redresser. Les feuillus sont plus fragiles que les conifères, car ils sont moins souples et la forme de leurs branches retient plus la neige. Après avoir vérifié qu'aucune branche ne risque de vous tomber dessus, secouez la neige qui stagne sur les branches de vos arbres fruitiers.

Les plus fragiles sont les pruniers et les cerisiers, qui ont tendance à casser comme du verre toute l'année. Quand ils sont recouverts de neige et de glace, cela est encore pire !

Si vous constatez que des branches ont été cassées par le froid, émondez-les pour que la coupure soit nette. Si les dégâts sont inaccessibles, élaguez une branche secondaire saine, afin qu'elle prenne le relais de la branche principale, et émondez juste au-dessus. N'élaguez pas au ras de la tige principale, ce qui provoquerait une trop large cicatrice, mais juste au niveau du collier d'écorce



Le poids de la neige peut briser les branches fragiles.

(bourrelet ou « col roulé ») situé à environ 5 cm de la base de la branche.

Donnez à la coupe un angle en biais pour que l'eau de pluie soit bien évacuée et ne stagne pas, ce qui provoquerait des pourritures. Mastiquez au goudron de Norvège ou au mastic fongicide les plaies de coupe pour empêcher la pénétration de spores de champignons.

Protégez vos légumes frileux

● Les légumes n'aiment pas le froid hivernal. Si le thermomètre ne descend pas trop bas, voici quelques trucs pour leur faire passer ce cap difficile.

Le plus simple est le buttage. Une couche de 30 cm de terre suffit pour mettre les légumes racines à l'abri des morsures de l'hiver. Vous pourrez compléter cette couche de terre par un paillage isolant (paille, fougères sèches, compost, etc.).

Si votre potager ne compte que quelques sujets, recouvrez-les d'un pot rempli

de feuilles mortes ou de cloches en plastique. (Les plus astucieuses sont équipées d'un système de ventilation qui évite les pourritures).

Les artichauts ou les cardons seront aussi abrités sous des cloches ou des mini-tunnels, après avoir été emmaillottés dans des feuilles mortes.

Pour réduire les morsures du froid sur vos choux, courbez-les vers le sol et enfouissez-les légèrement dans un trou creusé au nord.

Les poireaux seront arrachés, nettoyés de leur feuillage et protégés sous une bonne couche de paille dans des jauges situées au pied d'un mur exposé plein sud.

L'ensilage est un système de protection « anti-froid » qui fonctionne bien pour les légumes racines. Disposez les légumes dans des trous d'environ 50 cm de profondeur (sauf dans les terres trop humides où les tas doivent rester en surface). Une cheminée centrale composée de fagots assurera une bonne ventilation.

Les matériaux modernes à base de films en polypropylène ou non tissés permettront, quant à eux, de confectionner des protections rapides et peu onéreuses : châssis, tunnels, mini-serres, etc.

Contre le froid, des châssis économiques

● Il n'est pas nécessaire d'acheter des châssis neufs pour réaliser des semis précoces au potager. Il suffit de récupérer à la décharge de vieilles fenêtres possédant encore leurs carreaux. Avant de les utiliser, passez-leur une

couche de bouillie bordelaise ou de peinture fongicide pour protéger le bois des pourritures. (Si vous jardinez en bio, évitez les peintures genre xylophène !). Quand la peinture de protection est sèche, installez vos châssis économiques le long d'un mur exposé au sud. Si vous n'avez pas de mur, vous pourrez les installer en plein milieu d'une planche du potager.

Il existe trois sortes de couches selon la température souhaitée :

■ couches chaudes, obtenues en creusant des fosses de 40 cm de profondeur remplies de fumier de cheval et de terreau de feuilles ;



- couches tièdes, confectionnées en disposant à la surface du sol du fumier de cheval sur une épaisseur de 30 cm ;
- couches froides, réalisées à partir de 20 cm de fumier de bovin.

Des astuces antisécheresse

● Parmi les fléaux atmosphériques, les épisodes de sécheresse ne sont pas nouveaux, même s'ils ont tendance à s'amplifier avec le réchauffement de la planète.

D'après Météo France « la sécheresse de 1948-1949 affecta toute l'Europe occidentale avec une pluviométrie très faible de septembre 1948 à juillet 1949. Les périodes 1953-1959, 1970-1976 et 1988-1992 connurent une sécheresse sur plusieurs années consécutives où se conjuguèrent à la fois sécheresse hydrologique et sécheresse agricole, la sécheresse de 1988-1992 étant la plus intense ».

Quels conseils retenir des anciens pour se protéger de cette calamité ?

- Amender les sols du potager et la base des arbres fruitiers avec des matériaux faisant office de rétenteurs d'eau (compost, tourbe, terreau).
- Stocker l'eau de pluie pour la période sèche.
- Privilégier au maximum les espèces résistantes à la sécheresse.
- Remplacer les allées engazonnées du potager par des plantes couvre sol moins gourmandes en arrosages : *Lippia*, *Zoysia*, *Stenotaphrum*, *Frankenia*, *Dichondra*, *Matricaria*, *Cynodon*, *Achillea millefolium*, *Chamaemelum nobile*, *Artemisia lanata*, *Thymus hirsutus*, *Thymus ciliatus*, *Thymus serpyllum* Elfin, etc.

Taille des arbres fruitiers

La taille des arbres fruitiers vise principalement à : stimuler la mise à fruit des jeunes plants ; leur donner une forme harmonieuse ; rajeunir les vieux arbres ; soigner leurs blessures. Elle se pratique de préférence l'hiver pendant que la sève est au repos.

Différentes pratiques

● Les anciens savaient que « les blessures lisses cicatrisent beaucoup plus vite que celles créées par une scie ». Après avoir taillé et paré au couteau, ils enduisaient les plaies d'un produit cicatrisant qui évitait la pénétration de spores pathogènes : goudron de Norvège par exemple. Ensuite ils badigeonnaient les troncs de « lait de chaux » qui cicatrisait les fissures de l'écorce et éliminait les parasites (insectes et champignons). Après avoir enlevé les morceaux d'écorce à la brosse métallique, ils passaient un coup de lait de chaux à la brosse ou au pinceau large.

Pour cela, un jour sans vent et sans pluie est préférable.
La taille est à renouveler tous les 2 ans.

Certains jardiniers ne souhaitant pas blesser leurs arbres par la taille, pratiquaient l'arcure : méthode consistant à arquer les branches principales vers le sol en les maintenant par des ficelles fixées à de gros cailloux. Ceci avait presque le même effet que la taille : guider la sève vers les bourgeons à fruits.

Certains prônaient le retour à la « taille naturelle », d'autres déconseillaient de « rabattre régulièrement un arbre à haute tige, puisqu'il était plus judicieux d'en planter un à basse tige ». Les anciens se passionnaient pour des tailles « révolutionnaires » (méthodes : Lorette, Cadet Devaux, Lachaume, etc.) qu'ils oubliaient dès qu'une autre était à la mode.

Voici à titre anecdotique un « truc » de taille fruitière extrait du *Dialogue entre un curieux et un jardinier solitaire* écrit en 1705 par le Frère François Gentil.

■ Question du curieux : « Vous venez de dire que si une branche gourmande

est utile, pour lors il faut la laisser ; permettez-moi de vous objecter qu'un jardinier soutenait ces jours passés à mon Maître, qu'il fallait toujours retrancher les branches gourmandes, par la raison qu'elles attirent beaucoup de sève, ce qui empêche les autres branches de profiter et ruine un arbre entièrement ; si cela est ainsi, comment cette branche gourmande pourrait-elle être utile ? Et comment doit-on faire pour qu'elle ne puisse point nuire à l'arbre en la laissant pour remplir un vide ? »

■ Réponse du jardinier solitaire : « Il n'y a point de règle qui n'ait son exception. Si cette branche n'est utile à rien, ce Jardinier a raison de dire qu'il faut la retrancher, mais si elle est nécessaire pour la figure de l'arbre, je soutiens qu'il la faut laisser et que cette branche n'épuisera point l'arbre, après une taille que je lui aurais donnée de dix à douze pouces, selon la vigueur de l'arbre ; car cette taille arrêtera la sève qui étant poussée par son entrée, percera la branche gourmande de côté et d'autre ; en sorte qu'elle donnera plusieurs branches, qui occuperont une partie de la sève. »



Jeune pommier taillé.

Secrets de la taille réussie

● Les jardiniers débutants sont souvent impressionnés la première fois qu'ils ont un sécateur entre les mains. Plutôt que de tailler n'importe comment ou n'importe quand, ils feraient mieux de s'abstenir.

Dans la nature, les arbres fruitiers sauvages se passent de taille... mais ils produisent de moins en moins de fruits et ceux-ci sont de plus en plus petits.

Trois types de taille

La taille de formation : elle a pour but de donner une forme précise à l'arbre : plein vent (libre), gobelet, candélabre, trident, U simple ou double, cordon triple, vase à six branches, palmette verrier, arcure, croisillon, etc. Pour ce faire, on supprime les branches qui se croisent ou se superposent en taillant en biseau au-dessus d'un bourgeon.

La taille de fructification : elle a pour but d'orienter la sève vers les bourgeons donnant des fruits et s'opère en rabattant les branches d'un tiers. Les branches du bas de l'arbre sont taillées plus long que celles du haut. Elle sera complétée par la suppression des branches mortes et des gourmands. La taille de fructification peut être pratiquée en hiver « en sec » ou en été « en vert » ce qui est plus facile pour les débutants ayant du mal à distinguer les jeunes bourgeons au stade juvénile.

La taille de restauration : elle s'adresse surtout aux vieux arbres dont on souhaite rééquilibrer la charpente et redonner une nouvelle jeunesse. Elle est plus facile à opérer sur les arbres à fruits à pépins que sur ceux à noyaux.

Pour bien tailler, n'utilisez que des outils bien affûtés et désinfectés (à la flamme, à l'alcool ou à l'eau de javel) pour ne pas transmettre de maladies. La taille doit toujours être réalisée au-dessus d'un œil (bourgeon) en biais pour que l'eau de pluie s'écoule facilement.

La distance entre le plan de coupe et le bourgeon sera d'environ la longueur d'un ongle. Trop près, le bourgeon risquerait

d'être blessé par le sécateur. Trop loin, il serait contaminé par des maladies se développant dans le bois mort. Pour simplifier, rappelons que la taille des arbres à pépin se pratique plutôt en hiver tandis que celle des arbres à noyau se fait en fin d'été.

Stimulez les racines des arbres fruitiers

Los ancêtres ne savaient pas toujours comment fonctionnaient les trucs qu'ils utilisaient. Ainsi quand ils faisaient appel aux engrais verts pour fertiliser leurs champs, ils ignoraient l'existence des endomycorhizes. En revanche, ils se régalaient d'un champignon vivant en symbiose avec les racines d'arbres : la truffe.

Aujourd'hui, les chercheurs de l'Inra ont isolé certaines souches de ces champignons qui stimulent la croissance des racines d'arbres fruitiers. Ils produisent même en série des inocula d'endomycorhizes sur base d'argile qui sont commercialisés en granulés. La souche endorize, naturelle non modifiée, est non toxique pour les plantes, les animaux et l'homme. Épanchée aux pieds des arbres fruitiers et des légumes, elle stimule l'enracinement en augmentant la rhizogenèse. De plus, elle enrichit le sol en permettant le développement de micro-organismes utiles à la croissance des plantes. Enfin, cette symbiose champignon-racine permet aux plantes d'assimiler le phosphore non soluble du sol.

Comment rénover un arbre vieillissant

C'est une vérité de Lapalisse, mais « tant qu'un arbre n'est pas mort, il peut être considéré comme vivant ».

En début d'automne, creusez une tranchée profonde de 1 m tout autour du tronc (à environ 1 m de ce dernier). Profondeur : 80 cm. Largeur : 60 cm. Une fois les racines bien dégagées, coupez à la scie les plus grosses. Colmatez-les au goudron de Norvège. Ne supprimez pas les radicelles. Rebouchez avec du terreau mixé à la terre prélevée. Un peu de gravier assurera un bon

drainage. Tassez bien. Vous constaterez au printemps suivant que de jeunes branches se forment.

Autre solution plus radicale : rabattez le vieil arbre fruitier à 2 m de haut pour qu'il redonne des jeunes pousses. Ce recépage provoquera une nouvelle mise à fruits. Et si vous n'avez pas réussi à sauver votre arbre chétif, ne le coupez pas car il fera un magnifique support de plantes grimpantes : vigne vierge, clématite ou rosier. Évitez la glycine qui nécessite un support plus solide. Si vous êtes gourmand et regrettez les fruits de votre vieil arbre, vous y ferez grimper quelques plants de vigne de table ou des lianes de kiwis.



Un vieux prunier supporte avec plaisir une jeune vigne vierge.

Trucs des anciens pour conserver les récoltes de fruits, légumes et aromatiques

Quelle que soit la méthode de conservation qu'ils utilisaient, les anciens jardiniers savaient que son succès commençait dès la récolte.

Les conditions de récolte

Robert Arnould d'Andilly rappelait que « pour bien conserver les fruits d'hiver, il les faut cueillir par un beau temps ». Jean-Baptiste de La Quintinye insistait aussi dans son guide *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* sur « la situation qu'il faut donner aux fruits cueillis pour les conserver quelque temps ».

Les conditions idéales pour récolter les fruits et légumes n'ont pas changé de nos jours : temps ensoleillé et sec plutôt que pluvieux et humide. Très patients, les anciens attendaient toujours que la rosée se soit évaporée pour commencer leur cueillette.

Aujourd'hui, nous voulons souvent avoir fini avant d'avoir commencé et

nous sommes toujours impatients de récolter. Or, il n'est pas vraiment aisé de savoir si c'est le bon moment (sans parler des variétés qui s'amuse à nous tromper sur leur maturité : tomates jaunes, fraises blanches, etc.). Certains indices peuvent toutefois nous informer : par exemple, si les légumes ou les fruits cessent de grossir ou se détachent facilement. N'attendez pas qu'ils tombent sur le sol pour les récolter, car s'ils sont blessés, ils se conserveront mal. Nos anciens ne disposaient pas d'appareils précis comme aujourd'hui (pénétromètres, colorimètres, etc.) pour estimer le stade de maturation de leur production. Le seul à leur disposition était... le « pifomètre ».

Plus important que la date de récolte doit être le soin apporté à cette dernière. Même si un fruit n'a pas été récolté mûr, il pourra toujours rattraper son retard en cave, tandis que s'il a été cogné pendant la cueillette, il pourra difficilement réparer ce stress. Affaibli, il sera la proie des champignons et insectes dits de conservation.

Quand vous récoltez vos fruits et vos légumes, ne les arrachez pas violemment mais donnez-leur une légère rotation à l'aide de votre main. (Inutile de préciser que la cueillette à la main est toujours plus appréciée par les fruits

et légumes que celle à la machine). Une fois votre récolte en caisse, ne la laissez pas en plein soleil, mais stockez-la à l'ombre. Jadis, le transport des fruits et légumes récoltés se faisait de nuit pour réduire le choc thermique entre l'extérieur et la cave.

La conservation d'antan

Le « jardinier de la Pompadour » décrivait dans son livre la figuerie du jardin potager du Roi, à Versailles, où étaient conservées les figues selon une méthode simple mais efficace : après les avoir cueillies les plus mûres possible (parfois même séchées sur l'arbre), elles étaient mises sur des claies dans un lieu ensoleillé et aéré, rentrées tous les soirs ou les jours de pluie. Un fin voilage les protégeait des insectes. Une fois suffisamment déshydratées, elles étaient « tapées » pour être aplaties et ensuite stockées dans des boîtes hermétiques.

D'autres ouvrages de l'époque conseillaient d'y ajouter un peu d'eau-de-vie ou des feuilles de laurier. D'autres de les plonger quelques minutes dans de l'eau de mer bouillante ! À vous de choisir selon vos goûts : sucrés ou salés. Quant aux légumes (racines, artichauts et choux-fleurs) du Potager du Roi, ils profitaient de la chaleur de l'orangerie du château de Versailles et étaient entreposés sous ses voûtes tout l'hiver.

Robert Arnauld d'Andilly rappelle que « dans la fruiterie, l'on doit arranger

les plus délicats et les meilleurs sur des planches et mettre les autres par tas et les laisser ainsi. Les fenêtres étant ouvertes environ un mois, jusqu'à ce qu'ils aient sué et jeté toute leur eau ».

La conservation de nos jours

Différentes possibilités de conservation existent. Certaines sont très voraces en énergie (congélation, surgélation, séchage à chaud au four, séchage à froid par lyophilisation, etc.). D'autres sont plus économiques : séchage au soleil, conservation dans le sel, le vinaigre, l'huile, le sucre, etc. ou plus anciennes : conservation en cave ou au grenier.

La conservation des légumes

● Pour les légumes, la conservation la plus simple est en place au potager. Cette méthode ne fonctionne pas avec toutes les variétés légumières : recouvrez les légumes feuilles d'un voile antigelée (en plastique ou plus naturel avec de la paille). Les légumes plus grands seront buttés en fin d'automne. La plupart des légumes racines, eux, peuvent rester dans le sol, sauf dans les régions à hiver très rigoureux. Pour les conserver, stockez-les par exemple dans un vieux tambour de machine à laver enfoncé dans le sol qui les protégera des rongeurs.

Si vous avez une cave ou un grenier sains, installez vos légumes dans des cagettes remplies de sable ou de terreau. Température idéale : entre 8 et 12 °C. Hygrométrie : entre 70 et 80 %.

La conservation des fruits

Contrairement aux fruits à noyaux, qui ont une faible durée de conservation, les fruits à pépins peuvent se garder plusieurs mois si la récolte s'est effectuée correctement et si les conditions idéales de stockage sont respectées. Les conditions idéales de stockage seront : humidité environ 85 %, température : entre 1 et 5 °C.

Ne conservez pas les pommes et les poires au même endroit, car les secondes dégagent plus d'éthylène qui peut accélérer la maturation des premières. Ne stockez pas vos fruits à proximité de produits à odeur forte (mazout, charbon, choux, pommes de terre, etc.).

L'entretien des locaux

● Le local d'entreposage des fruits et légumes devra être désinfecté avant de les accueillir. Ne réutilisez pas les mêmes caisses que l'année précédente. Brossez les claies et les étagères avec de l'eau de Javel diluée à 10 % ou de la lessive à l'essence de pin. Blanchissez les murs à la chaux vive. Enfin, brûlez des mèches de soufre.

Il est très important de ventiler les locaux de stockage pour éviter les moisissures ou le rejet d'éthylène par les fruits, défavorable à leur bonne

conservation. La température et l'hygrométrie seront également surveillées régulièrement. Au château de Versailles, quand la température devenait trop basse, il était nécessaire « de couvrir les fruits de paille et de draps mouillés, de bien fermer les fenêtres et de n'y point toucher que la gelée ou le dégel ne soient entièrement passés, et les fruits entièrement ressuyés ».

Pensez à visiter régulièrement le local de stockage pour éliminer les légumes et les fruits pourris avant qu'ils ne contaminent leurs voisins. En effet, les moisissures se développent rapidement dans une cave où l'humidité est souvent comprise entre 85 et 90 %.

Les autres techniques de conservation

● À part la technique de la cave froide (entre 1 et 7 °C), il existe d'autres méthodes anciennes pour conserver les fruits et légumes sans faire appel à l'électricité coûteuse.

Le séchage

● Les anciens séchaient leurs fruits dans les fours ayant servi à cuire le pain. En Anjou, dans une cave troglodyte qui servait au XIX^e siècle à cette activité, on a repris la tradition des pommes tapées qui permit aux marins de consommer des vitamines pendant leurs longs voyages en mer. Un couple passionné d'histoire a remis en marche le four et fait des démonstrations de tapage des pommes.

Dans l'huile ou dans le vinaigre

● Le séchage par la chaleur (four ou

soleil) n'était pas les seules méthodes pour conserver les récoltes du potager et du verger. On pouvait encore utiliser de l'huile ou du vinaigre.

Dans le sucre ou dans le sel

- Le sucre et le sel étaient (et sont toujours) de précieux moyens pour conserver les récoltes. Ils agissent en déshydratant les fruits et les légumes. On peut de la même manière conserver les aromatiques du potager : dans un pot en grès, alternez couches de sel et plantes (aneth, livèche, persil, etc.) et dans du sucre en poudre ou du sucre glace, roulez vos fleurs de bourrache, de lavande, de mélisse, de menthe, de romarin, de sauge ainsi que les tiges de livèche et les racines de cerfeuil. Si vous les trempez dans un blanc d'œuf battu, elles adhéreront mieux au sucre. Après un rapide passage au four à basse température, elles seront mises à l'abri de l'humidité dans une boîte métallique.

Les jus

- Pour extraire les jus de légumes (tomates, cerfeuil, ...) et de fruits (pommes, poires, cerises, etc.), rien ne vaut un modèle à vapeur pour procéder en conditions stériles. À défaut, un bon vieux presseoir fera l'affaire. Ne gardez pas des bouteilles trop volumineuses car elles ne se conservent pas plus d'une semaine une fois ouvertes.

Les confitures

- La méthode ancienne, qui continue de faire des adeptes malgré le temps qu'elle nécessite, est la transformation des récoltes en confitures. La mode « anorexiphile » actuelle a tendance à les

montrer du doigt, mais il est possible de réduire les proportions de sucre pour obtenir des confitures « light ». Remplacez les édulcorants potentiellement cancérogènes comme l'aspartam par de la stévia.

Les bocaux

- La possession de congélateurs semblait avoir tué la pratique des bocaux de fruits et légumes, mais les gastronomes ont rapidement compris que le goût n'était pas le même.

La fermentation

- Il existe d'autres anciennes méthodes de transfo-conservation faisant appel à la fermentation (lactique pour conserver les choux en choucroute ; alcoolique pour réaliser des vins, ratafias et liqueurs... à consommer avec modération !). Les fruits ne sont pas les seuls à être transformés en alcool. Il est possible de faire aussi appel à certaines fleurs comestibles ou médicinales : liqueur de rose, ratafia de jasmin, vin de pâquerette, d'aspic, de camomille, de fenouil, de gentiane, de marjolaine, d'hysop, de mélisse, de sauge, de sureau, etc.

La conservation des semences

- Les anciens avaient aussi leurs astuces pour mieux conserver les semences. Par exemple, ils les plaçaient dans des calebasses, courges ou coloquintes dont la « pulpe amère éloignait les insectes et autres animaux malfaisants » d'après Félix Boncenne (professeur d'horticulture en 1861).

Quelques techniques particulières

Conserver les grappes de raisin jusqu'à Noël

● Il est toujours plaisant d'offrir à ses invités lors du réveillon des grappes de raisin en provenance de sa treille. Pas du raisin sec mais du raisin frais. Comment conserver si longtemps des grappes récoltées en automne ?

Il faut d'abord choisir une variété qui se garde bien comme le Servant. Ce cépage a la particularité de posséder une peau épaisse qui freine les pertes en eau. Il porte bien son nom, car en occitan *servar* signifie «qui se conserve bien».

Au siècle dernier, on gardait les grappes suspendues sur des fils dans le grenier. Ces belles grappes de couleur ambrée étaient offertes aux enfants pour Noël avec quelques mandarines. Mais si vous n'avez pas de grenier, vous pouvez utiliser une astuce connue des Chinois. Récoltez vos grappes avec un morceau de sarment que vous placerez dans un petit vase rempli d'eau. Pour que l'eau ne croupisse pas trop vite, ajoutez-y quelques morceaux de charbon de bois. Une fois vos grains de raisin dégustés, il se peut que vous remarquiez que le sarment a produit des racines. Ne le jetez pas mais replantez-le rapidement au jardin pour obtenir un pied de vigne gratuit !



Des poires en carafe

Ce truc, très en vogue au siècle dernier, étonnera vos amis à l'heure du digestif. Si vous leur offrez de l'alcool de poire (à consommer avec modération !) dans une carafe contenant... une poire, ils se demanderont comment vous avez réussi à faire entrer un si gros fruit par un goulot si étroit. L'astuce consiste à l'introduire dans la carafe... quand le fruit est encore petit.

Pour ce faire, vous devrez fixer la carafe dans l'arbre, tête en bas, sur un fruit au stade juvénile. Choisissez un fruit placé au bout d'un rameau pour plus de facilité. Enfoncez-le délicatement dans la carafe sans briser son fin pédoncule. La carafe sera tournée vers le bas pour éviter qu'il pleuve dedans. Fixez-la bien à la branche à l'aide d'une ficelle solide. Attendez que le fruit grossisse



et mûrisse, ce qui se fera plus rapidement par l'effet loupe du verre. Quand il possédera une belle couleur, détachez-le de sa branche ainsi que la carafe. Il ne vous restera plus qu'à remplir cette dernière d'alcool de poire ou d'eau-de-vie. Fermez avec un bouchon. Attendez encore un trimestre avant de déguster sous l'œil étonné de vos amis. Ne leur révélez pas votre secret.

Tatouez vos pommes

● Au siècle dernier une mode fut lancée qui consistait à « tatouer » les fruits pour leur donner une signature personnalisée : effigie de monarque ou simple texte de « Bonne année », « Belle St Valentin », etc. Aujourd'hui, les producteurs se contentent de coller des étiquettes sur leurs pommes. Si vous voulez étonner vos proches, dessinez

sur vos fruits des écussons, des textes ou dessinez-y votre portrait.

Commencez par ensacher vos fruits tout l'été pour qu'ils ne se colorent pas. Découpez dans du papier blanc « papier dit écolier » assez souple un dessin ou un mot : prénom, nom, etc. Vous pouvez faire tenir le papier avec deux anneaux en caoutchouc, mais ils laissent des marques peu esthétiques. Plus astucieux, fixez-le sur les fruits à l'aide d'albumine d'œuf cru ou... de bave d'escargot (truc ancien). Laissez le papier jusqu'à la récolte. Le dessin apparaîtra en négatif sur le fruit mûr. Les photographes possédant encore des appareils non numériques peuvent coller sur leurs fruits des négatifs photos.



Bien conserver les aromatiques

Si vous avez eu la bonne idée d'entourer votre potager ou votre verger de plantes aromatiques pour les protéger des parasites, récoltez-les une fois les derniers légumes et fruits ramassés.

Utilisez une paire de ciseaux propres et bien aiguisés. Attention, certaines

aromatiques doivent être cueillies à un stade précis :

- la marjolaine, le thym, la sarriette et l'origan en début de floraison ;
- la bourrache, la ciboulette, l'estragon, la livèche, la menthe, la mélisse et le persil au stade « jeune feuille » ;
- le laurier, la sauge ou le romarin après l'été.

Ne récoltez que les quantités nécessaires à votre utilisation immédiate... sauf si vous souhaitez les conserver. Après avoir récolté vos plantes aromatiques, ficelez-les en bouquets de 3 à 6 tiges. Suspendez-les de 3 à 6 mois, tête en bas, dans un local sain, sombre et bien aéré (grenier, cellier, remise, etc.). Ne les stockez pas dans une pièce où se trouvent des produits à odeur forte (charbon, fuel, pesticides, etc.) ni dans la cuisine dont l'air est trop humide et les fera moisir. La température du local ne dépassera pas 35 °C.

Quand elles auront été bien déshydratées, conservez-les dans des récipients étanches à l'air (boîtes métalliques à

gâteau ou bocaux en verre teinté). Évitez absolument de garder vos plantes aromatiques, vos fruits et légumes dans des sacs plastiques. Les herboristes ne conservent pas leurs plantes plus d'un an et les brûlent tous les ans dans les feux de la Saint Jean.

Pour la conservation des plantes aromatiques, entières ou broyées au mortier ou au mixer, vous pouvez aussi les conserver dans de l'huile ou du vinaigre. Une huile au goût peu prononcé (raisin, carthame, tournesol) ou du vinaigre de pomme est préférable. Ne mélangez pas plusieurs espèces d'aromatiques dans la même bouteille. Étiquetez et stockez dans un endroit sombre.

Les aromatiques qui se gardent le mieux dans l'huile sont l'aneth, le basilic, l'estragon, le thym. Celles qui s'accrochent mieux du vinaigre sont la livèche, la mélisse, la menthe, le romarin et la sarriette. Certaines se gardent dans de l'huile au stade « graine » (anis vert, coriandre, cumin, etc.) ou dans du vinaigre au stade « fleur » (lavande, romarin, thym, etc.).



Sur les pas des anciens jardiniers

L'abbaye de Port-Royal

Si vous voulez vous replonger dans l'ambiance d'un verger tel qu'il existait au XVII^e siècle, visitez le jardin de l'Abbaye de Port-Royal des Champs (Yvelines).

Il vient d'être restauré en s'appuyant sur les descriptions du livre d'un maître jardinier de l'époque, Robert Arnauld d'Andilly, auteur de *La manière de cultiver les arbres fruitiers*.

« L'évocation actuelle permet de restituer la mémoire du lieu comme l'esprit du jardin, et de témoigner de l'arboriculture fruitière ancienne ». Les travaux ont consisté à retrouver l'identité et l'originalité du jardin fruitier créé par Arnauld d'Andilly entre 1646 et 1674, en implantant ses variétés et ses formes fruitières sur des tracés anciens, à partir des relevés d'époque et de son traité didactique édité en 1652 sous le pseudonyme d'abbé Legendre.

Âgé de 57 ans, il s'était retiré du monde dans ce vaste domaine agricole dépendant de l'abbaye cistercienne de Port-Royal. Il y passera le reste de ses jours à étudier des textes anciens et à expé-

rimer différentes formes de culture des arbres fruitiers (espalier, contre-espalier et en buisson) afin de trouver « la méthode la meilleure pour avoir de beaux arbres et de bons fruits sans les contraindre contre leurs natures. » Sa patience et son esprit d'observation étaient entièrement consacrés à obtenir des fruits dont « la grosseur, la saveur et le coloris satisfont également le goût et les yeux de ceux qui les mangent et qui les regardent ».

Il plantait ses arbres en tenant compte des exigences de chaque espèce et variétés selon la nature du sol et l'orientation des quatre murs qui clôturaient son verger expérimental de 60 ares :

« Comme en général tous les fruits à noyaux sont plus délicats que ceux à pépins, il est meilleur de les planter dans la terre la plus sèche et la plus douce. Mais pour être encore plus exact, on doit observer qu'entre les fruits à noyaux, les uns sont plus délicats que les autres, et qu'entre les fruits à pépins les uns sont secs et les autres plein d'eau et que partant ils doivent être plantés dans la terre plus ou moins sèche selon leurs différentes qualités. C'est pourquoi il faut placer les espèces de poires fort pleines d'eau, comme le 'Bon-Chrétien d'hiver', le 'Beurré', la 'Bergamote' et les autres poires 'Beurré' dans les terres les plus desséchées, et les poires qui

sont fort sèches comme l'Amadote' et les autres de pareille nature dans les terres les plus humides, pour que de cette sorte la qualité de la terre corrige le défaut contraire du fruit ».

Ses observations concernant l'orientation des arbres sont aussi fort judicieuses : « La meilleure exposition pour les espaliers est celle qui a le soleil depuis huit à dix heures du matin jusqu'au soir, ou depuis le levant jusqu'à deux ou trois heures après midi, parce que c'est le temps de la plus grande chaleur du jour... L'exposition qui regarde le soleil levant et qui ne le perd qu'à deux ou trois heures après midi est la meilleure pour les fruits délicats, comme les pêches, les pavies et les abricots. Elle est aussi la plus propre pour les poires hâtives et délicates, comme le petit muscat...

Les murailles qui ont le soleil depuis neuf à dix heures du matin jusqu'au soir sont les meilleures pour y planter des poiriers de 'Bon-Chrétien', de 'Bergamote' et de toutes les espèces qui sont pleines d'eau. L'exposition qui ne voit le soleil que depuis une heure ou deux après midi n'est bonne que pour les poiriers (à la réserve toutefois du 'Bon-Chrétien' et de la 'Bergamote') qui n'y peuvent mûrir sinon dans un terroir extraordinairement chaud. On peut y planter à cette exposition quelques abricotiers.

La meilleure exposition de toutes pour l'abricotier est celle qui regarde le levant... Il est nécessaire de prendre soin, tandis que les abricotiers sont en fleurs, de les couvrir la nuit de paillassons ou de toiles pour les garantir de

la gelée... On craint les vents, ou pour la gelée au printemps quand les arbres sont en fleur ou pour les fruits pendant l'automne ; c'est pourquoi les cerises, les prunes, et les autres fruits à noyau fleurissant de bonne heure et plus sujets à la gelée, il est meilleur de les planter à l'abri des vents du septentrion et de galeme, parce que les vents du midi et d'aval, n'étant ordinairement violents que pendant l'automne, ils ne peuvent incommoder ces premiers fruits. Mais comme les poiriers et les pommiers poussent leurs fleurs plus tard, et qu'ils résistent mieux à la gelée, si l'on ne peut en les plantant les mettre à couvert des vents de galeme et de midi, il est plus à propos de les placer à l'abri des vents afin de conserver leurs fruits qui ne se cueillent que durant l'automne. »

L'ancien verger d'Arnauld d'Antilly va devenir un verger école (apprentissage, échanges de savoirs et de techniques) et un jardin d'expérimentation sur le comportement des variétés anciennes. Vous pouvez contribuer à sa rénovation en adhérant à la Société des Amis de Port-Royal. Les adhérents reçoivent un bulletin d'information qui les tient régulièrement informés des travaux de rénovation du verger.

Voici un extrait du dernier bulletin : « Au temps d'Arnauld d'Andilly, les arbres en buisson donnaient corps et verticalité aux carrés et étendues potagères, structuraient pour l'esthétique et l'ordonnance ce monde vivant et clos de murs. C'étaient des arbrisseaux au tronc très court, de 25 à 35 cm, au-dessus duquel se jetaient des branches taillées en boule ronde. Ces fruitiers ne dépassaient pas la hauteur d'un homme. Leur

développement se voyait limiter pour préserver un bon équilibre dans l'espace du jardin potager. Le jardinier prenait alors en compte la hauteur des murs, la dimension des carrés, celle des allées. Aux angles des allées, et toujours dans un souci d'esthétique, on trouvait de petits arbres, bas de tronc et à petit développement. C'était en général des pruniers parfaitement adaptés à cette destination.

Au pied des arbres, de la terre nue. Il fallait apporter la fumure par petites fourchetées pour ne pas nuire aux racines en surface. Souvent les bordures étaient constituées de fraisiers ou de plantes condimentaires, au faible système racinaire.

Les murailles étaient garnies d'espaliers en forme de main ouverte : les charpentes étaient accrochées souvent à des os de jambe de mouton, disposés en quinconce et saillie pour respecter le développement naturel des branches, quelque peu contraint par le maître jardinier.

La lisière de draps, la lanière de cuir ou encore l'osier et le jonc, selon le besoin, maintenaient lâchement les branches, gourmands ou brindilles, contre ces hauts supports qui garantissaient du froid et du vent le processus de fructification.

Cette façon de palisser est la plus belle de toutes, les arbres en sont mieux étendus, et couchés plus promptement et ils en font une espèce de tapisserie fort agréable ».

Le Potager du roi Louis XIV

Un autre jardin historique à visiter est le Potager du roi Louis XIV créé à Versailles par La Quintinye, directeur des jardins royaux.

Bien que l'emplacement ne fût pas idéal (un ancien marais !), il réussit après 5 ans de dur labeur à y faire pousser une large gamme de fruits et légumes.

Les travaux d'assèchement de l'étang et de drainage durèrent de 1678 à 1683 et coûtèrent plus d'un million de livres. Les déblais de creusement de la pièce d'eau des Suisses furent utilisés en premier lieu, mais comme la terre était, d'après La Quintinye, « de la nature de celle qu'on voudrait ne trouver nulle part », il fallut utiliser une machine pour prélever de la bonne terre dans les collines voisines.

Mansart réalisa les maçonneries – terrasses, escaliers et murs. Une terrasse dominait l'ensemble pour que le Roi puisse faire admirer à sa cour la scène théâtrale des 16 carrés de légumes et des 29 jardins clos destinés aux arbres fruitiers, en formes libres ou en espaliers.

Aujourd'hui, presque rien n'a changé, sauf que le cadre historique héberge une école supérieure de paysagisme. Une équipe de jardiniers aidée par quelques élèves continue d'entretenir ce précieux témoignage du passé.

Liste intégrale des cultures de l'époque

(Extrait de *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* de La Quintinye paru en 1690.)

Verger

Pêches, pavies, brugnons :

'Petite Avant'
'Pêche blanche'
'Pêche de Troyes'
'Pêche alberge jaune'
'Madeleine blanche'
'Madeleine rouge'
'Mignonne'
'Pêche d'Italie'
'Pavie blanc'
'Pêche alberge rouge'
'Petit pavie alberge violet'
'Petit pavie alberge jaune'
'Bourdin'
'Pêche-Cerise à chair jaune'
'Pêche-Cerise à chair blanche'
'Chevreuse'
'Rossane'
'Pavie rossane'
'Persique'
'Violette hâtive'
'Bellegarde'
'Brugnon violet'
'Pêche Pourprée'
'Admirable'
'Nivette'
'Pêche de Pau'
'Blanche d'Andilly'
'Grosse jaune tardive'
ou 'Admirable jaune'
'Pêche Royale'
'Violette tardive'
'Gros pavie rouge de Pomponne'
ou 'Monstrueux'

Prunes

'Prune de Perdrigon violet'
'Prune de Sainte-Catherine'
'Prune d'Abricot'

'La Roche-Courbon'
'Prune de Mirabelle'
'L'Impératrice'

Figues

'Grosse blanche',
tant la longue que la ronde
'La Noire'
'La Grosse jaune'
'La Grosse violette', tant longue que plate
'La Verte'
'La petite figue grise', ou 'Mellete'
'Figue Medot'
'Figue noire'
'Petite blanche' ou précoce
'Petite Bourjassotte'
'Angélique'

Abricots

Abricot hâtif
Abricot ordinaire
Petit abricot en angoumois

Cerises

Cerises précoces
'Guignes'
Cerises à confire de Montmorency
ou cerises coulardes
'Bigarreau'
'Griotte'

Pommes

'Reinette' grise et blanche
'Calville' d'été blanche et rouge
'Calville d'automne'
'Fenouillet' ou 'pomme d'Anis'
'Cour-Pendu' ou 'pomme de Bardin'
'Api'
'Pomme Violette'
'Rambour'
'Cousinotte'
'Orgeran'
'Pomme d'Étoile'

'Jérusalem'
'Drue-Permein d'Angleterre'
Pomme de Glace
'Francatu'
'Haute-Bonté' ou 'Blandilalie'
'Rouvezeau'
'Châtaignier' ou 'Martrange'
'Pomme Sans-Fleurir' ou 'Pomme-Figue'
'Petit-Bon'
'Pomme-Rose'

Raisins

Raisin de Corinthe
Chasselas
Bourdelsais
Raisin précoce ou Morillon noir
Ciutat

Poires

'Bergamote'
'Bon-Chrétien d'hiver'
'Beurré'
'Virgoulé'
'Leschasserie'
'Ambrette'
'Épine'
'Rousselet'
'Robine'
'Petit-Oin'
'Crassane'
'Saint-Germain' ou 'Inconnue La Fare'
'Colmar'
'Louise-Bonne'
'Verte-Longue'
'Marquise'
'Saint-Augustin'
'Messire Jean'
'Cuisse-Madame'
'Gros Blanquet'
'Poire à la Reine'
'Poire d'Ambre'
'Grosse Musquée de Coué'
'Princesse'
'Pucelle de Flandres en Poitou'
'Pucelle de Saintonge'
'Poire Sans-Peau'

'Blanquet à longue queue'
'Orange verte'
'Besi de la Motte'
'Martin-Sec'
'Bourdon'
'Sucré-vert'
'Lansac'
'Poire Madeleine'
'Épargne'
'Buggy'
'Petit Blanquet'
'Inconnue-Chéneau'
'Petit-Muscat'
'Portail'
'Satin-Vert'
'Amiré-Roux'
'Poire de Vigne' ou 'de Demoiselle'
'Non-Commune des défunts'
'Grosse-Musc'
'Musquat-l'Allemand'
'Amadote'
'Saint-Lezin'
'Fondante de Brest'
'Rousseline'
'Pendar'
'Cassolette' ou 'Friolet', 'Muscat-Vert',
'Echefrion'
'Poire de Ronville' ou 'Martin-Sire'

Potager

Absinthe (en bordures)
Ache
Ail
Alléluia
Alphange
Anis
Artichauts, tant verts
que violets ou rouges
Asperges
Basilic, tant le grand que le petit
Baume
Betteraves
Blé de Turquie
Bonne-dame
Bourdelsais, tant le rouge que le blanc

Bourrache
Buglosse
Câpres ordinaires
Câpres capucines, autrement nasturces
Caprons
Cardes d'artichauts
Cardes de poirée
Cardons d'Espagne
Carottes
Céleri
Cerfeuil musqué
Cerfeuil ordinaire
Champignons
Chasselas
Chervis
Chicons
Chicorée blanche
Chicorée sauvage
Choux de toutes sortes (choux pommés, choux-fleurs, choux pancaliers, choux de Milan, choux frisés, choux verts, choux blonds, choux violets, etc.)
Ciboules
Citrouilles
Cives d'Angleterre
Concombres et cornichons
Côtions d'artichauts
Corne de cerf
Cresson alénois
Échalotes
Épinards
Estragon
Fenouil
Fèves, tant celles de marais que de haricot
Fournitures de salades (le baume, l'estragon, la passe-pierre, la pimprenelle, les cives d'Angleterre, le fenouil, le cerfeuil, tant l'ordinaire que le musqué, le basilic, etc.)
Fraises, tant les rouges que les blanches
Framboises, tant les rouges que les blanches
Groseilles, tant les piquantes que les rouges et les perlées
Herbes fines en bordures (thym, marjolaine, lavande, rue, absinthe, hysope, etc.)

Laitues de toutes sortes (la Coquille, la laitue de la Passion, la Crêpe blonde, la Crêpe verte, la petite laitue rouge, la Courte, la Royale, la Bellegarde, la Gênes, la Perpignane, la laitue d'Aubervilliers, la Capucine, l'Impériale, la Romaine)
Laurier commun.
Lavandes (en bordures)
Mâches
Marjolaine (en bordures)
Mauves et guimauves
Mélisse
Melons
Nasturce
Navets
Oignons, tant les blancs que les rouges
Oseille, tant la grande et la petite que la ronde
Panais
Passe-Musquée
Patience
Perce-pierre
Persil, tant le commun que le frisé
Persil de Macédoine
Pimprenelle
Poirée
Poireaux
Pois verts
Potirons
Pourpier, tant le vert que le doré
Raiponces
Raves pendant le printemps, l'été et l'automne
Rhubarbe
Rocamboles
Romain
Roquette
Rue (en bordures)
Salsifi commun
Sarriette
Scorsonère, ou salsifi d'Espagne
Sauge (en bordures)
Thym (en bordures)
Tripe-madame
Vigne
Violettes (en bordures)

La liste de fruits conseillés par le jardinier du Roi était complétée de deux autres plus courtes qui indiquaient « Outre les méchantes Poires que je ne connois pas, voicy une liste particulière de celles que je connois pour si mauvaises, que je ne conseille à personne d'en planter » et une « liste de celles dont je ne fais pas assez de cas pour conseiller de les planter, ny assez de mépris, pour les bannir des Jardins de ceux qui les ayment. » Preuve que les anciens jardiniers ne manquaient pas d'humour...

Autres jardiniers ou botanistes célèbres

■ **Andrea Cesalpino** (1519-1603),
médecin naturaliste italien.

■ **Joseph Pitton de Tournefort** (1656-1708), botaniste explorateur français.

■ **Bernard de Jussieu** (1699-1777),
botaniste français.

■ **Carl von Linné** (1707-1778),
médecin naturaliste suédois.

■ **G.L. de Buffon** (1707-1788),
botaniste français, membre
de l'Académie française.

■ **Louis d'Aubenton** (1716-1800),
botaniste français, membre de l'Institut national des Sciences et des Arts.

■ **Michel Adanson** (1727-1806),
botaniste français, membre
de l'Académie des Sciences.

■ **Antoine-Laurent de Jussieu**
(1748-1836), directeur du Muséum
national d'histoire naturelle de Paris.

■ **Augustin Pyrame de Candolle**
(1778-1841), botaniste suisse.

■ **Charles Darwin** (1809-1882),
naturaliste anglais.

■ **Johann (Gregor) Mendel**
(1822-1884), botaniste autrichien.

■ **Sir Joseph D. Hooker** (1817-1911),
botaniste explorateur anglais.

■ **Robert Brown** (1773-1858),
botaniste écossais.

■ **John Lindley** (1799-1865),
botaniste anglais.

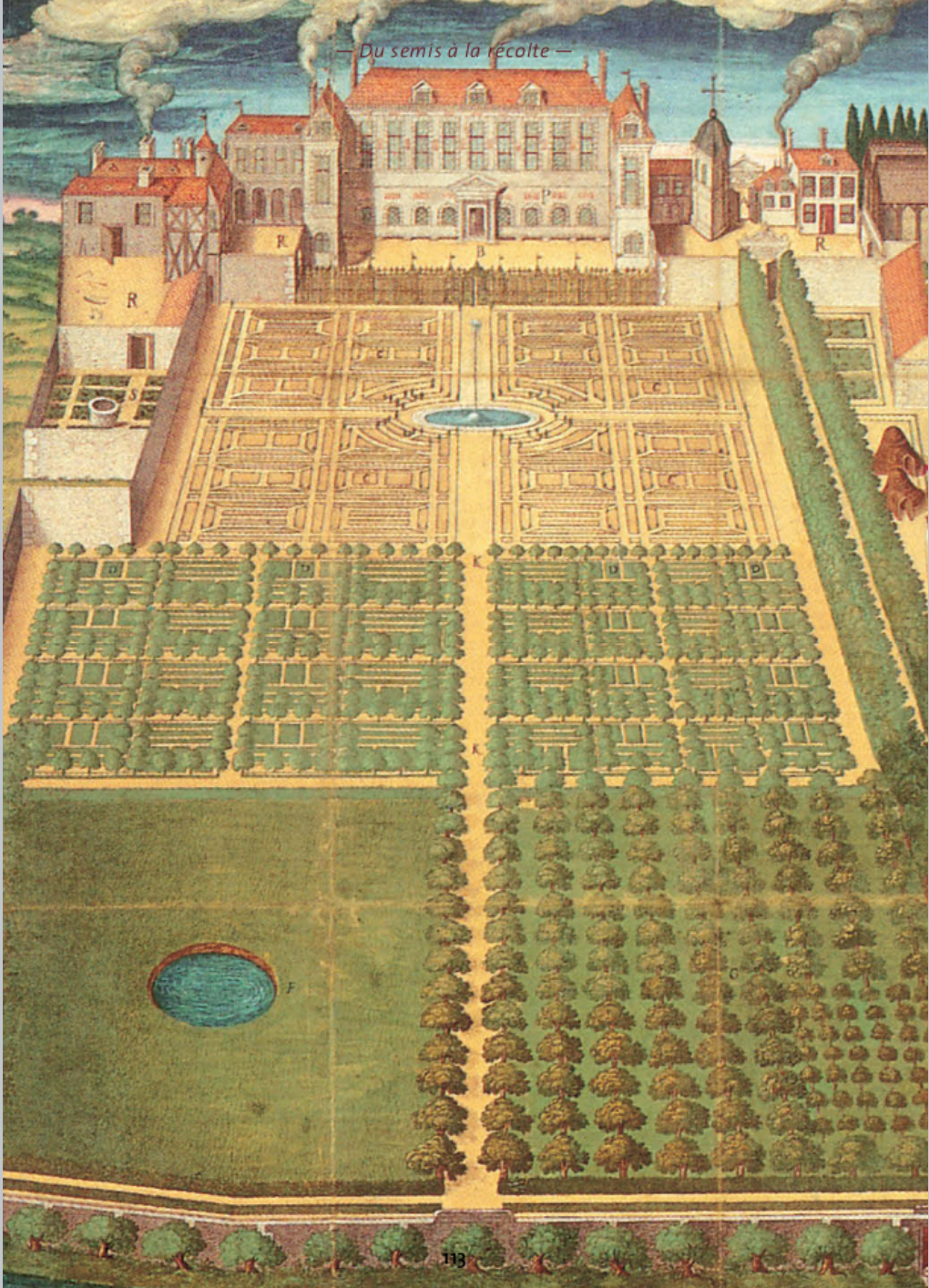
■ **Georges Bentham** (1800-1884),
botaniste anglais.

■ **Auguste W. Eichler** (1839-1887),
botaniste allemand.

■ **Josias Braun-Blanquet** (1884-1980),
botaniste suisse.

■ **Auguste Louis Maurice Lévêque
de Vilmorin** (1849-1918),
botaniste français.

— Du semis à la récolte —



Associations d'arboriculture fruitière

Fruits oubliés

L'association a pour mission « la sauvegarde du patrimoine fruitier » via des actions de recensement, identification et sauvegarde de variétés fruitières locales anciennes ou oubliées. Elle édite une revue périodique, gère un centre de ressources documentaires et anime des réseaux sur les fruits oubliés.

Contact : 4, avenue de la Résistance
30270 Saint-Jean du Gard - Tél. : 04 66 85 33 37
Site internet : <http://perso.orange.fr/association.fruits.oublies>

Conservatoire français des collections végétales spécialisées (CCVS)

Créé en 1992, le CCVS entend sauvegarder le patrimoine botanique et horticole français en encourageant la création et l'enrichissement de collections spécialisées de végétaux. Il a aujourd'hui donné son label à près de 240 collections végétales spécialisées de France (particuliers, horticulteurs, pépinières, collectivités publiques, jardins botaniques, associations...). Il publie la revue trimestrielle *Hommes et Plantes* et l'Annuaire des collections végétales spécialisées tous les deux ans dont certains articles traitent de plantes fruitières rares.

Contact : 84, rue de Grenelle
75007 Paris - Tél. : 01 44 39 78 84

Conservatoire végétal régional d'Aquitaine

Comme de nombreux conservatoires régionaux, celui d'Aquitaine recherche, sauvegarde et valorise le patrimoine végétal, principalement fruitier, de la région. Sa mission passe par le recensement des végétaux régionaux, l'organisation de stages d'arboriculture fruitière, l'analyse des archives bibliographiques, l'entretien d'un verger-musée à Montesquieu et l'organisation d'expositions et de conférences.

Contact : 48, rue du Commandant Cléré Le Coteau
40000 Mont-de-Marsan
Site internet : <http://www.conservatoirevegetal.com>

Les Jardins de l'Espérance

L'association s'occupe de plusieurs activités : pédagogie avec des enfants des écoles, hortithérapeutique avec des handicapés et des non-voyants, chantiers d'insertion avec des demandeurs d'emplois, stages de greffe dans son conservatoire botanique privé, etc.

Contact : Chemin des Poissonniers
13600 La Ciotat - Tél./fax : 04 42 08 01 12
Email : contact@jardinesperance.org
Site internet : <http://jardinesperance.free.fr>
Site internet : <http://www.essembio.com>

Potagers conservatoires

■ Conservatoire de la tomate, château de la Bourdaisière

37270 Montlouis-sur-Loire - Tél. : 02 47 50 89 34
Site internet : <http://www.chateauaubourdaisiere.com>

■ Conservatoire national des plantes médicinales et aromatiques (CNPMAI)

Route de Nemours - 91490 Milly-la-Forêt
Tél. : 01 64 98 83 77
Site internet : <http://www.cnpmai.net>

■ Jardin conservatoire des légumes du Pays d'Auge

Rue Saint-Benoît - 14170 Saint-Pierre-sur-Dives
Tél. : 02 31 20 97 90

■ Potager conservatoire, château de Valmer

37210 Chancay - Tél. : 02 47 52 93 12
Site internet : <http://www.chateau-de-valmer.com>

■ Potager fleuri du château

91940 Saint-Jean de Beauregard - Tél. : 01 60 12 00 01
Site internet : <http://www.domsaintjeanbeauregard.com>

■ Potager et verger conservatoire du château de Belloc

33670 Sadirac - Tél. : 05 56 30 62 00
Site internet : <http://www.ohlegumesoublies.com/index-fr.asp>

Fêtes des légumes et des fruits

■ Fêtes des fraises

Mi-mai : Beaulieu-sur-Dordogne (19)

Début juin : Marcoussis (91),

Villebernier (49)

■ Fêtes des cerises

Fin juin : Fougerolles (70)

Début juillet : Thannkirch (68)

Début septembre : beignets et eau-de-vie

de cerises à Fougerolles (70)

■ Fête des tomates

Début août : Oujols sur Ciron (33)

Mi-septembre : château de la Bourdaisière,

Montlouis-sur-Loire (37)

■ Fêtes des framboises

Début août : Nozières (07)

■ Foires aux pommes

Fin octobre : Mouliherne (49)

■ Fêtes aux courges

Fin octobre : Tranzault (36)

■ Fête de l'amande

Début décembre : Thuir (66)

Vergers à visiter

■ Verger conservatoire du Musée du Revermont

01370 Treffort Cuisat - Tél. : 04 74 51 32 42

Site internet : www.ain.fr/jcms/int_50614/musee-du-revermont

■ Le Jardin-verger de Malicorne

03800 Commentry - Tél. : 04 70 64 33 34

Site internet : <http://www.jardinverger.com>

■ Maison de la Biodiversité

Ferme de la Thomassine - 04100 Manosque

Tél. : 04 92 87 74 40

■ Conservatoire botanique national de Gap-Charance

Domaine de Charance - 05000 Gap - Tél. : 04 92 53 56 82

■ Verger conservatoire départemental La croix blanche

12390 Rignac - Tél. : 05 65 64 47 29

Site internet : <http://www.patrimoine-biologique.midipyrenees.fr>

■ Verger conservatoire du Marais de Penfoullec

La Forêt Fouesnant Kerlennou - 29170 Fouesnant

■ Verger conservatoire du patrimoine naturel de la région Centre

37210 Vouvray

■ Conservatoire botanique national du Massif Central

Le Bourg - 43230 Chavaniac-Lafayette

Tél. : 04 71 77 55 65

■ Conservatoire végétal régional d'Aquitaine

Domaine de Barolle - 47130 Montesquieu

Tél. : 05 53 47 29 14

Site internet : <http://www.conservatoirevegetal.com>

■ Verger conservatoire de Saint-Déjan

56400 Brech'h

Site internet : http://www.brech.fr/culture_poles_verger.htm

■ Espace naturel régional Ferme du héron

Chemin de la ferme Langlet - 59650 Villeneuve d'Ascq

Tél. : 03 20 67 03 51

■ Conservatoire des espaces et paysages d'Auvergne

Rue Versepey - 63200 Riom - Tél. : 04 73 63 18 27

e-mail : mailto:cren-auvergne@espaces-naturels.fr

■ Conservatoire des variétés de pommes de table et à cidre du pays de Bray

LEPA de Marval - 4, rue Georges Heuillard

76220 Gournay-en-Bray

■ Les vergers botaniques des stations régionales de l'Inra (Angers, Bordeaux, San Giulano, etc.)

Siège : 147, rue de l'Université - 75338 Paris Cedex 07

Tél. : 01 42 75 90 00

Site internet : <http://www.inra.fr>

■ Le potager du Roi

6, rue Hardy - 78009 Versailles - Tél. : 01 39 24 62 62

Site internet : <http://www.potager-du-roi.fr>



Fiches de culture



Fruits

Abricotier

Prunus armeniaca



■ **Famille :** Rosacées.

■ **Présentation :** originaire d'Asie, cet arbre fruitier se distingue par ses feuilles cordiformes. Bien que sa zone de prédilection soit méditerranéenne, il peut pousser au Nord de la Loire, car il résiste à des températures allant jusqu'à -20 °C. Au Nord de la Loire, cultivez des variétés tardives en espaliers ou palmettes le long d'un mur exposé plein sud.

■ **Fructification :** juin-juillet (variétés précoces) ou août (variétés tardives).

■ **Hauteur :** 4 m (espacement conseillé des hautes tiges : 8 m ; espacement conseillé des demi-tiges : 5 m).

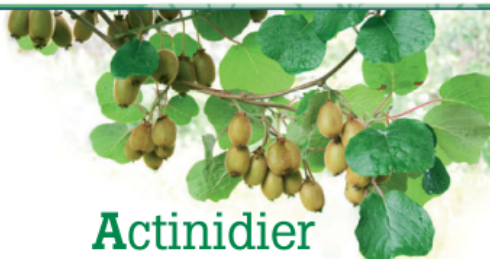
■ **Préférences :** évitez les terres trop lourdes et gorgées d'eau.

■ **Exposition :** bien ensoleillée et abritée des vents du Nord.

■ **Multiplication :** greffes.

Le truc des anciens

Plantez des aulx au pied des abricotiers pour prévenir la cloque.



Actinidier

Actinidia sinensis

■ **Famille :** Actinidiacées.

■ **Présentation :** liane originaire de Chine donnant des fruits velus ressemblant à des souris et appelés kiwis. Feuilles velues cordiformes. Fleurs blanches s'épanouissant vers le mois de mai. Fruits ne redoutant pratiquement aucun parasite.

■ **Fructification :** estivale. Ses fruits riches en vitamine C se gardent tout l'hiver. L'actinidia supporte quelques jours des températures très basses (-15 °C) mais ses bourgeons sont plus frileux et gèlent à -5 °C.

■ **Hauteur :** peut dépasser les 10 m. Se taille comme la vigne, à deux yeux au-dessus du dernier fruit. Pincements à 4 puis à 2 feuilles.

■ **Préférences :** terres franches. Climats doux.

■ **Exposition :** ensoleillée.

■ **Multiplication :** semis ou bouturage.

Le truc des anciens

Protégez les jeunes plants avec des bouteilles en plastique ou des filets contre les rongeurs et le gibier.

Amandier

Prunus dulcis

- **Famille :** Rosacées.
- **Présentation :** originaire d'Asie, l'amandier est le symbole des premières floraisons et du printemps. Ses fleurs sont encore plus belles et doubles chez la variété d'ornement (*Prunus triloba*). Feuillage de couleur vert vif. Feuilles aux formes ovales et dentelées.
- **Hauteur :** plus de 10 m.
- **Étalement :** plus de 5 m.
- **Floraison :** printanière.
- **Récolte :** mi-juin (fruits frais) ou en septembre-octobre (en coques).
- **Plantation :** de novembre à fin mars (sauf périodes de gel ou de sécheresse hivernale).
- **Sol :** riche en humus mais sans eau stagnante. Tolère mieux les sols calcaires que le pêcher et le cerisier.
- **Exposition :** ensoleillée. Abrisée des vents du Nord.
- **Taille :** inutile, sauf pour la formation initiale.
- **Multiplication :** greffage ou bouturage.



Le truc des anciens

Quelques branches en boutons dans un vase fleuriront agréablement votre ferme avant l'arrivée officielle du printemps.



Amélanchier

Amelanchier ovalis

- **Famille :** Rosacées.
- **Présentation :** originaire d'Europe centrale et méridionale, ce petit arbuste gagne à être plus connu. En effet, il est utile tout au long de l'année : au printemps, avec ses fleurs blanches très mellifères ; en été, grâce à ses fruits noirs délicieux frais ou en confitures ; en automne, avec ses feuilles orange fort décoratives et en hiver par son écorce sombre qui se détache sur la neige.
- **Hauteur :** maximum 2 m.
- **Floraison :** avril à juin.
- **Récolte :** estivale. Ses baies se consomment crues ou cuites.
- **Plantation :** automnale (hors sécheresse ou gelées).
- **Sol :** pauvres, voire même calcaires. Tolère à la fois les terres sèches ou gorgées d'eau. En bord de fossés, il forme des haies attirant les oiseaux.
- **Exposition :** ensoleillée mais abritée des vents froids.
- **Taille :** inutile, sauf s'il devient trop envahissant.
- **Multiplication :** par greffage en fente (porte-greffe : aubépine ou cognassier).



Le truc des anciens

Pour conserver ses baies en hiver, mettez-les dans de l'eau-de-vie ou séchez-les au soleil sur des claies bien ventilées.



Azérolier

Crataegus azarolus



■ **Famille :** Rosacées.

■ **Présentation :** originaire d'Europe, d'Afrique du Nord et d'Asie, cet arbre est aussi appelé 'Néflier de Naples' ou 'Épine d'Espagne'. Il peut vivre plus d'un demi-siècle. Il mérite d'être mieux connu pour ses diverses qualités appréciables toute l'année : au printemps, il décore le jardin avec ses fleurs blanches ou rosées au parfum agréable ; en été, il porte des petits fruits, au goût de prunes appelés azeroles ; enfin, ses épines assurent une bonne protection contre les voleurs (haie).

■ **Hauteur :** 10 m ou plus.

■ **Floraison :** avril à mai.

■ **Récolte :** ses baies jaunes, orange puis rouges se ramassent en septembre... si les oiseaux ne les ont pas mangées !

■ **Plantation :** printemps ou automne (sauf en cas de gel).

■ **Sol :** tous types de sol, même calcaires.

■ **Exposition :** ensoleillée.

■ **Taille :** seulement pour les haies.

■ **Multiplication :** par semis (après stratification au froid) ou par greffage sur 'Épine blanche' ou 'Épine noire'. Sensible au feu bactérien.

Le truc des anciens

Pour éloigner les oiseaux, offrez-leur un point d'eau car souvent ils picorent les fruits par soif !

Cerisier

Prunus avium
ou *Prunus cerasus*

■ **Famille :** Rosacées.

■ **Présentation :** originaire d'Asie, il fructifie en début d'été. Rustique dans presque toute la France, mais comme ses fleurs craignent le gel, il est conseillé de choisir des variétés à floraison tardive dans les régions plus froides. Pour obtenir des récoltes échelonnées, panachez variétés hâtives ('Guigne de Mai') et variétés tardives ('Belle de Sceaux').

■ **Hauteur :** 6 à 18 m.

■ **Plantation :** espacement conseillé pour les hautes tiges : entre 8 à 18 m et pour les demi-tiges : entre 5 et 7 m.

■ **Préférences :** craint les terres lourdes ou trop calcaires (porte-greffes 'Sainte-Lucie' : *Prunus mahaleb*).

■ **Exposition :** ensoleillée et sans courant d'air froid.

■ **Multiplication :** greffage.

■ **Taille :** inutile, voire même dangereuse (risques de gommose).

Le truc des anciens

Une bande de carton ondulé autour des troncs avec du soufre éloignera les fourmis qui élèvent les pucerons pour « traire » leur miellat.





Citrus

■ **Famille :** Rutacées.

■ **Présentation :** cette grande famille d'arbres fruitiers originaires d'Asie compte des espèces connues comme l'oranger (*Citrus sinensis*), le citronnier (*Citrus limon*), le clémentinier, le mandarinier, le pamplemoussier, le bigaradier (oranger amer) et d'autres moins connues obtenues par hybridations : le citrange (*Poncirus* x oranger), le citrandarin (mandarinier x *Poncirus*), le citrumelo (*Poncirus* x pomelo), le tangor (mandarinier x oranger), le tangelo (mandarinier x pomelo), etc. Leur rusticité va de 0 °C à - 15 °C selon les espèces. Se cultivent à l'extérieur (régions à climat doux) ou à l'intérieur (orangerie ou jardin d'hiver) ailleurs.

■ **Floraison :** mars à juillet.

■ **Hauteur :** 6 à 10 m.

■ **Préférences :** sols légers bien drainés plutôt que sols trop humides. En pots ou bacs, avec un terreau « spécial citrus » ou un substrat « spécial rempotage ».

■ **Exposition :** ensoleillée et sans courant d'air.

■ **Multiplication :** semis ou greffes.

■ **Taille :** pincements printaniers des extrémités des tiges.

Le truc des anciens

Pour remplacer la naphtaline toxique (interdite à la vente !), piquez des oranges avec des clous de girofle et suspendez-les dans vos penderies.

Châtaignier

Castanea sativa

■ **Famille :** Fagacées.

■ **Présentation :** originaire d'Asie mineure, le châtaignier a pendant fort longtemps remplacé le blé dans l'alimentation humaine. Ses châtaignes récoltées en automne étaient mises à sécher dans des « clèdes » avant d'être transformées en farine pour la réalisation de galettes.

■ **Hauteur :** maximum 20 m.

■ **Préférences :** sols bien drainés et au pH neutre.

■ **Exposition :** ensoleillée et sans vent froid.

■ **Multiplication :** semis ou greffes.

■ **Taille :** non nécessaire.

Le truc des anciens

Le compost de feuilles de châtaignier enrichira votre potager en oligo-éléments et minéraux.



Coqueret du Pérou

Physalis peruviana

■ **Famille** : Solanacées.

■ **Présentation** : originaire du Pérou, cette plante vivace s'appelle aussi physalis ou groseille du Cap. Ne pas confondre avec le physalis alkékenge « amour-en-cage ». Fleurs jaunes. Feuilles velues et cordiformes.

■ **Hauteur** : maximum 1 m.

■ **Préférences** : sols drainants et sans argile.

■ **Exposition** : ensoleillée et abritée des courants d'air.

■ **Multiplication** : semis ou boutures.

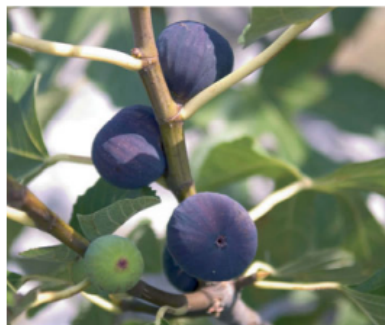
■ **Taille** : inutile.



Le truc des anciens

Ses lanternes oranges donnent de jolis bouquets secs. Les chocophiles tremperont leurs fruits dans du chocolat liquide. Les autres en feront des confitures ou des coulis.

peu moins de 1 000 espèces de figuiers, dont les fruits vont du blanc au rouge en passant par le vert, le doré ou le gris. Les fruits des figuiers mâles (ou caprifiguiers) ne se consomment pas car ils sont trop spongieux. Attention, le latex étant caustique, portez des gants lors des récoltes. Certaines variétés sont autofertiles et peuvent fructifier sans pollinisation. Les variétés « unifères » non remontantes ne donnent que des figues d'automne. Les variétés « bifères » produisent deux fois par an : en juillet (figues fleurs) et en automne (figues secondes).



■ **Hauteur** : plus de 3 m.

■ **Préférences** : sols bien drainés.

■ **Exposition** : ensoleillée. À l'abri d'un mur exposé plein sud dans les régions gélives.

■ **Multiplication** : semis, boutures ou marcottes.

■ **Taille** : pour maintenir une forme homogène ou pour enlever les branches mortes.



Le truc des anciens

Vos figues sécheront mieux, coupées en deux et disposées sur des claies. Les plus propices au séchage sont 'Abicou', 'Col de Dame', 'Grise de Saint-Jean', 'Noire de Caromb', 'Ronde de Bordeaux', 'Sucre Vert'.

Figuier

Ficus carica

■ **Famille** : Moracées.

■ **Présentation** : originaire d'Orient, on le trouve tout autour de la Méditerranée. Bien que gélif, on peut le cultiver au Nord de la Loire en le protégeant du froid. Le Gulf stream permet son extension jusqu'au Nord de la Bretagne. Il existe un

Fraisier

Fragaria X

- **Famille** : Rosacées.
- **Présentation** : la première fraise cultivée au Moyen Âge dans les potagers était proche de la « fraise des bois ». Au XVIII^e siècle, des variétés plus productives arrivèrent du Chili grâce à des navigateurs bretons. De nos jours, le nombre des cultivars est estimé à plus de 500 ! Vous avez le choix entre les variétés non remontantes : 'Ciflorette', 'Cigaline', 'Cigoulette', 'Gariguet', 'Gorella', 'Madame Moutot', 'Maraline', 'Sengana', etc., et les remontantes : 'Cyrano', 'Gento', 'Mara des bois', 'Ostara', 'Rabunda' qui donnent deux récoltes par an (ou plus exactement deux demi-récoltes). En les panachant bien, vous pourrez consommer des fraises du mois de mai au mois de novembre.

■ **Préférences** : sols riches en humus, sans calcaire pour certaines variétés sensibles à la chlorose ('Mara des bois'). Besoin d'arrosages fréquents les premières années d'implantation.

■ **Plantation** : en automne ou au printemps (si la terre est trop gorgée d'eau en automne).

■ **Espacement des lignes** : 50 cm.

■ **Exposition** : ensoleillée.

■ **Multipliation** : par marcottage.

■ **Taille** : rabattage en fin d'automne.

Le truc des anciens

En sol trop argileux, plantez au sommet de petites buttes de terre. Remplacez les herbicides par de la paille de chanvre textile.



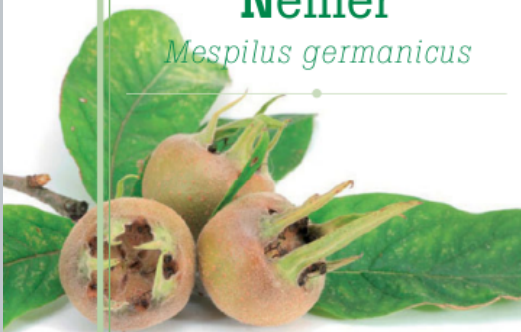
Grenadier

Punica granatum

- **Famille** : Punicacées.
 - **Présentation** : originaire d'Inde, le grenadier a été « lancé » en France par La Quintinie, le jardinier de Louis XIV.
 - **Hauteur** : de 3 à 8 m. Sa longévité peut dépasser plusieurs siècles.
 - **Préférences** : indifférent côté sol (terres fertiles sèches ou calcaires). Arrosages fréquents.
 - **Exposition** : ensoleillée et sans vent froid. Préférant les climats doux, il a du mal à fructifier en régions froides.
 - **Multipliation** : semis, boutures, rejets.
 - **Taille** : non nécessaire, sauf d'éclaircissage.
- ## Le truc des anciens
- Contre les maux de gorge et les extinctions de voix, les gargarismes de jus de grenade sont conseillés.

Néflier

Mespilus germanicus



■ **Famille :** Rosacées.

■ **Présentation :** originaire d'Europe de l'Est, le néflier poussait à l'origine sous forme sauvage dans les haies. Feuillage caduc. Fleurs blanches. Fruits ayant besoin de geler pour être comestibles. Une fois cuits, ils entrent dans la composition de sauces, de desserts ou d'alcools. Noyaux toxiques (acide cyanhydrique).

■ **Hauteur :** 3 à 5 m. Croissance peu rapide propice aux jardins de petites surfaces.

■ **Préférences :** terres riches non gorgées d'eau. Tolère de courtes périodes de froids (jusqu'à - 20 °C).

■ **Exposition :** indifférente (soleil ou mi-ombre).

■ **Multiplication :** semis, drageons, greffes.

■ **Taille :** non indispensable, sauf si les branches frottent sur les murs de la maison.

Le truc des anciens

Le bois de néflier, comme celui de cormier, est réputé pour sa dureté et permet la confection de manches d'outils robustes.

Noisetier

Coryllus avellana

■ **Famille :** Bétulacées.

■ **Présentation :** originaire d'Italie (région d'Avelina), cet arbuste fructifère se cultive isolé ou en haie. Peu frileux, il tolère de courtes périodes froides (- 20 °C). On l'appelle aussi « coudrier » (du grec *corus* : casque, car ses fruits sont coiffés d'une sorte de casque). Feuilles caduques cordiformes. Fleurs mâles (chatons jaunes) s'ouvrant avant les fleurs femelles (glomérules). Fructification automnale. Il faut patienter 10 ans pour voir les premières récoltes de noisettes, mais cette attente est compensée par la longévité de l'arbre (plus de 50 ans).

■ **Hauteur :** 2 à 5 m.

■ **Préférences :** tous types de sols y compris acides ou calcaires.

■ **Exposition :** soleil ou mi-ombre.

■ **Multiplication :** semis, drageon, marcotte, greffe.

■ **Taille :** uniquement pour éliminer les branches mortes et les repousses du pied.

Le truc des anciens

Les sourciers utilisent des baguettes de coudrier réputées pour leur souplesse.



Noyer

Juglans regia



■ **Famille** : Juglandacées.

■ **Présentation** : originaire de Perse, cet arbre aurait été introduit en Europe par Alexandre le Grand, puis Jules César. Il ne commence vraiment à produire des noix qu'au bout de plusieurs décennies (il n'est pas pressé car sa longévité peut dépasser 250 ans !). On l'apprécie pour ses noix, son bois dur et ses racines (ronces de noyer).

■ **Hauteur** : plus de 25 m.

■ **Préférences** : sols fertiles, profonds et sans eau stagnante. Il s'accommode de tous types de sols, y compris calcaires, mais il a quand même une prédilection pour ceux au pH neutre.

■ **Exposition** : ensoleillée et à l'abri des vents forts. En montagne, il peut pousser jusqu'à 1 000 m d'altitude sur les versants abrités du vent. Dans les régions gélives, cultivez de préférence des variétés tardives.

■ **Multiplication** : semis, greffes (fente anglaise).

■ **Taille** : non nécessaire.

Le truc des anciens

Les feuilles de noyer sont un excellent répulsif des fourmis. Dans les chaussures, elles diminuent la transpiration des pieds.

Olivier

Olea europaea



■ **Famille** : Oleacées.

■ **Présentation** : originaire de Crète (- 4 000 ans avant J.-C.), l'olivier évoque à la fois la paix et la longévité ; certains oliviers ont plus de 1 000 ans. Il est « multi-usage » : alimentation, énergie, phytothérapie, ébénisterie. Sur une centaine de variétés d'oliviers, on n'en a retenu en Europe qu'une quinzaine pour la production d'olives (variétés 'Grossanne', 'Lucques', 'Picholine', 'Tanche'...) ou d'huile ('Arbequina', 'Aglan-dau', 'Bosana', 'Dolce Agoglio', 'Négrette', 'Olivière', 'Picual', 'Vermillon'...).

■ **Hauteur** : 15 m.

■ **Espacement** : 4 à 6 m.

■ **Préférences** : sols non gorgés d'eau. L'olivier est assez frileux et ne supporte pas les températures inférieures à - 6 C quand il est jeune. Au stade adulte, il est un peu moins exigeant et tolère des gelées (courtes) de - 15 C.

■ **Exposition** : ensoleillée, sans vent froid.

■ **Multiplication** : boutures, rejets, greffes.

■ **Taille** : pour éviter que la fructification n'ait lieu qu'un an sur deux.

Le truc des anciens

Si vous souffrez d'hypertension et que vos reins ne supportent pas les médicaments, demandez à votre médecin ce qu'il pense des infusions de feuilles d'olivier.

Pêcher

Prunus persica

■ **Famille** : Rosacées.

■ **Présentation** : originaire de Chine, le pêcher se conduit soit en plein-vent, soit en espalier. Au verger, il peut vivre plus de 20 ans. Dans les vignes, on déguste ses fruits plus de 50 ans.

■ **Chair** : jaune, blanche ou sanguine.

■ **Peau** : duveteuse (pêches vraies) ou lisses : brugnons (noyau adhérent) et nectarines (noyau libre).

■ **Hauteur** : 4 m.

■ **Porte-greffes** : pêcher, prunier ou hybride pêcher x amandier.

■ **Préférences** : évitez de le cultiver dans les terrains gorgés d'eau ou riches en calcaire (si vous n'avez pas d'autres types de sols, choisissez comme porte-greffe un amandier qui tolérera mieux le calcaire).

■ **Exposition** : ensoleillée.

■ **Multiplication** : semis de noyaux (pêche de vigne) ou greffes.

Le truc des anciens

Pour augmenter les chances de « germination » de vos noyaux, stratifiez-les tout l'hiver dans du sable.



Poirier

Pyrus communis

■ **Famille** : Rosacées.

■ **Présentation** : selon Homère « les poires sont l'un des dons des Dieux ». Originaire de Chine, le poirier était déjà cultivé par les Grecs 1 000 ans avant J.-C. Il peut pousser jusqu'à 1 000 m d'altitude, s'il est protégé l'hiver (Poirières de la vallée de l'Ance en Auvergne). La Quintinie mettait à la disposition du roi Louis XIV plus d'une centaine de variétés différentes de poires. Les variétés anciennes de nos terroirs auraient disparu sans la ténacité des bénévoles des conservatoires et des associations de défense des fruits oubliés.

■ **Hauteur** : 15 m.

■ **Plantation** : espacement conseillé pour les hautes tiges : 10 à 15 m ; pour les demi-tiges : 5 à 7 m.

■ **Préférences** : terres argileuses et riches en humus. pH : environ 6 à 6,5.

■ **Exposition** : ensoleillée et sans vent. Les murs exposés au sud font office de « bouillottes ».

■ **Multiplication** : greffes, boutures.

■ **Taille** : une forme en gobelet permet une meilleure maturation des fruits et réduit les pourritures.

Le truc des anciens

Si vous habitez en montagne, prenez exemple sur les paysans auvergnats de la vallée de l'Ance. Ils arrivent à cultiver des poiriers à 1 000 m d'altitude en les enfermant dans des « placards » réchauffés par des murs de granits exposés plein sud.

Pommier

Malus X domestica

- **Famille** : Rosacées.
- **Présentation** : originaire d'une zone allant des Balkans au nord de l'Altaï, le pommier est un arbre très rustique.
- **Floraison** : avril à mai. Actuellement les chercheurs de l'Inra ont mis au point des variétés résistantes à la tavelure et d'autres maladies pour réduire les traitements. Les pommiers d'ornement sont sélectionnés pour la beauté de leur floraison (blanc rosé, rose vif, rouge carmin, pourpre, etc.) et leurs feuillages décoratifs (vert bronze, pourpre).
- **Hauteur** : de 15 m chez les plus grands sujets à 1 m chez les formes naines.
- **Plantation** : en mottes (automne) ou en conteneurs (toute l'année sauf gel ou sécheresse).
- **Préférences** : s'adapte à tous types de sol, sauf calcaires.
- **Exposition** : ensoleillée et sans courant d'air froid.
- **Multiplication** : greffes.



- **Taille** : d'entretien et de fructification. Colmatez les plaies de taille au goudron de Norvège.



Le truc des anciens

Si vous n'avez pas envie de tailler, pratiquez une ancienne méthode qui la remplace : l'arcure.

Prunier

Prunus X domestica



- **Famille** : Rosacées.
- **Présentation** : originaire d'Europe centrale et d'Asie, le prunier a par hybridation donné naissance à divers cultivars : 'Mirabelle de Nancy', 'Prune d'Ente', 'Quetsche d'Alsace', 'Reine-Claude d'Althan', 'Santa Rosa', etc.
- **Floraison printanière** : blanc rosé.
- **Hauteur** : 5 à 10 m. Les variétés naines, qui ne dépassent pas 2 m, sont plus adaptées aux petits jardins. Il existe aussi des pruniers d'ornement à feuilles pourpres dont les fruits ne se consomment pas.

■ **Plantation** : en mottes (automne) ou en conteneurs (toute l'année sauf gel ou sécheresse). Espacement : minimum 5 m.

■ **Préférences** : tous types de sol, sauf secs et durs; pH idéal : neutre. Pour une meilleure pollinisation, plantez plusieurs pruniers ensemble.

■ **Exposition** : soleil ou mi-ombre.

■ **Multiplication** : semis, greffes, dragons.

■ **Taille** : déconseillée, car pouvant provoquer des gommoses comme chez le cerisier.

Le truc des anciens

Une bonne couche de paillette de lin freinera l'extension des adventices.

Ribes

■ **Famille** : Ribesacées.

■ **Présentation** : nous regroupons sous ce nom les cassissiers (*Ribes nigra*), groseilliers (*Ribes rubrum*) et les groseilliers à maquereaux (*Ribes grossularia*). Il existe aussi un hybride entre cassis et groseillier à maquereaux appelé casseillier (il possède des qualités supérieures : productivité augmentée – 10 kg de fruits par pied – et pas de pépins). Les *Ribes* sont originaires d'Asie et du Nord de l'Europe. Intéressants pour leurs fruits (salades, liqueurs, crèmes et confitures) ainsi que pour leurs feuilles (tisanes diurétiques).

■ **Hauteur** : environ 1,50 m.

■ **Espacement** : 1 m.

■ **Préférences** : ils ne redoutent pas les sols calcaires ou trop gorgés d'eau. Quelques variétés sont autofertiles mais la

majorité a besoin d'une pollinisation croisée. Ils craignent souvent un excès de soleil mais résistent bien au froid.

■ **Exposition** : ensoleillée et protégée des vents (mistral, tramontane, etc.).

■ **Multiplication** : par greffage.

■ **Taille** : en hiver, rabattez les tiges principales d'un tiers. Conservez trois yeux sur les tiges secondaires. Supprimez les rameaux morts pour dégager le centre en forme de bol.

Le truc des anciens

En associant les cassis 'Noir de Bourgogne' (pour leur goût puissant) et 'Royal de Naples' (pour leur acidité), vous obtiendrez des confitures succulentes.

Rubus

■ **Famille** : Rosacées.

■ **Présentation** : nous regroupons sous ce nom les framboisiers (*Rubus idaeus*) et les ronces à mûres (*Rubus fruticosus*). Le genre *Rubus* compterait selon les



botanistes plus de 1 000 espèces ou sous-espèces, auxquelles s'ajoutent de nombreux hybrides : mûres x framboises, mûres sans épines, etc. Ils peuvent donner une ou deux récoltes par an selon qu'ils sont non remontants ou remontants. Si vous avez des enfants ou des petits-enfants, privilégiez les mûres sans épines ('Lochness' ou 'Thomfree').

■ **Hauteur** : 1,50 m à plusieurs mètres.

■ **Récolte** : juillet à septembre.

■ **Préférences** : la plupart des sols, même calcaires et secs. Originaires de la mon-tagne, ils peuvent pousser jusqu'à 1 000 m d'altitude. Les mûres seront palissées sur un mur exposé au sud. On peut aussi les cultiver sur une treille comme de la vigne.

■ **Exposition** : ensoleillée ou mi-ombragée.

■ **Multiplication** : par drageonnage (au printemps).

■ **Taille** : pour stimuler la fructification et limiter l'extension.

Le truc des anciens

Cultivez des pieds de menthe au milieu de vos framboisiers pour chasser les insectes parasites.



sant office de radiateur solaire. Pour faciliter les récoltes, on préfère la palisser et la tailler. Le phylloxera a détruit de nombreux cépages régionaux : 'Caillaoua', 'Folle-noire', 'Grosse-mérille', 'Manseng', 'Noah' (interdit car produisant « le vin qui rend fou »), 'Piquepoult', 'Plant-de-dames', 'Tannat', etc. Heureusement des pépiniéristes passionnés ont retrouvé, en faisant un collectage dans le monde entier, des variétés anciennes (voir encadré page suivante).

■ **Hauteur** : 5 m et plus si elle est conduite en treille.

■ **Préférences** : évitez les sols argileux. Les sols secs et pauvres sont idéaux. En sols acides, ajoutez un peu de chaux pour neutraliser l'acidité.

■ **Plantation** : seulement quand la terre est bien réchauffée (à partir de 12 °C). Espacements conseillés : 1 m à 1,20 m pour culture en rangs, 2 à 3 m en treille ou en tonnelle. Calibrage du trou de plantation : 50 x 50 x 50 cm. Arrosages copieux l'année de plantation. Apport de dolomie deux automnes de suite.

■ **Exposition** : ensoleillée et abritée du vent.

■ **Multiplication** : bouture.

■ **Taille** : de fructification à 6-8 yeux.

Le truc des anciens

Pour éviter que le fumier ou le compost ne brûle les racines, mettez une couche de terre fine par-dessus.

Vigne

Vitis vinifera

■ **Famille** : Vitacées.

■ **Présentation** : originaire d'Europe, la vigne a été importée en France par les armées romaines. Les Grecs la cultivaient enroulée sur elle-même au niveau du sol et entourée de quelques pierres fai-

Le retour des « vignes des pères »

L'histoire de la vigne en France est en perpétuelle évolution et a dû subir de nombreuses crises.

■ Arrivée avec les Grecs dans le Midi de la France, cinq siècles avant J.-C., elle se propagea dans presque toute la Gaule durant la conquête romaine. Mais en 1860, un puceron (*Dactylosphaera vitifoliae* ou *Phylloxera*) venant de l'Est des USA provoqua une première crise. Il fallut arracher tous les plants bien adaptés aux terroirs (comme les 'Manseng', 'Piquepoult', 'Plant-de-dames', 'Caillaoua', 'Tannat', 'Folle-noire', 'Grosse-mérille', etc.) qui donnaient des petits vins fruités.

■ Pendant une trentaine d'années, on replanta de nouvelles variétés américaines sur porte-greffes résistants au phylloxera. D'abord des raisins rustiques ('Noah', 'Terraset', 'Le Pouzin', etc.) très productifs mais trop alcoolisés. Le 'Noah', baptisé « vin des fous », était suspecté de déclencher des *delirium tremens* ! On planta alors des hybrides moins alcoolisés comme 'Seybels', 'Bacots blancs et rou-

ges', etc. On obtint des vins plus délicats mais pas autant que ceux d'origine, comme le fameux 'Plant des dames'.

■ Actuellement, le vignoble, sous la pression de la concurrence étrangère, est à nouveau en crise. Quelle sera la solution « miracle » pour le sauver ? Côté raisin de table, les consommateurs souhaitent faire un retour aux sources en cultivant dans leur jardin quelques pieds de « vignes des pères ». Des pépiniéristes comme Patrice Gentié ont su répondre à leurs attentes en ramenant du monde entier des variétés « oubliées » : 'Chasselas de Jérusalem', 'Corinthe', 'Dattier de Beyrouth', 'Muscat d'Alexandrie', 'Raisin de Palestine', 'Servant', etc. (Les grappes du 'Raisin de Palestine' peuvent atteindre 1 m de long !).

■ Si vous voulez (re) découvrir ces raisins de nos ancêtres, choisissez dans le tableau suivant les variétés adaptées à votre région. Vous les planterez toute l'année, sauf si le sol est gelé. L'idéal est une température du sol supérieure à 12 °C.

Nom	Couleur	Origine	Région de plantation
'Alphonse Lavallée'	Noir	Orléans	Est, Ouest, Sud
'Chasselas doré'	Blanc	Orient	Toutes
'Chasselas rosé'	Rosé	Orient	Toutes
'Chasselas muscat'	Blanc	Sisteron	Toutes
'Corinthe blanc'	Blanc	Grèce	Est, Ouest, Sud
'Corinthe noir'	Noir	Grèce	Est, Ouest, Sud
'Corinthe rosé'	Rosé	Grèce	Est, Ouest, Sud
'Cornichon blanc'	Blanc	Médit.	Sud
'Cornichon violet'	Rosé	Médit.	Sud
'Dattier de Beyrouth'	Blanc	Perse	Sud
'Madeleine angevine'	Blanc	Anjou	Toutes
'Muscat d'Alexandrie'	Blanc	Afrique	Sud
'Muscat de Saumur'	Blanc	Anjou	Toutes
'Muscat de Lierval'	Noir	Picardie	Toutes
'Noir hâtif de Marseille'	Noir	B. du Rhône	Toutes
'Raisin de Palestine'	Blanc	Palestine	Sud
'Servant'	Blanc	Orient	Sud
'Verjus'	Blanc	Médit.	Sud

Légumes et aromatiques

Ail rocambole

Alium sativum
scorodoprasum

- 
- **Famille :** Liliacées.
 - **Présentation :** originaire d'Asie centrale, l'ail rocambole se distingue par des bulbes qui ne poussent pas sous terre mais... au bout de ses tiges. Quand on frotte ses feuilles, une odeur soufrée s'en dégage.
 - **Hauteur :** 40 cm.
 - **Préférences :** tous les types de sols, sauf ceux trop lourds et mal drainés. Un climat doux est préférable car c'est une plante gélive.
 - **Exposition :** bien ensoleillée.
 - **Culture :** plantez les bulbilles au printemps et les bulbes en automne. Espacement conseillé des rangs : 30 cm. Espacement sur le rang : 3 cm (bulbilles) ou 10 cm (bulbes). Profondeur de plantation : pas plus d'1 cm (bulbilles) ou 3 cm (bulbes).
 - **Récolte :** estivale.

■ **Soins :** binez régulièrement. Inutile de traiter, car son odeur soufrée est un excellent répulsif contre les parasites.

Le truc des anciens

Pour stimuler le parfum de vos rosiers, plantez quelques pieds d'ail rocambole à proximité.

Amaranthe

Amaranthus retroflexus

- **Famille :** Amaranthacées.
- **Présentation :** les Aztèques étaient de grands consommateurs de ses graines grillées et de ses feuilles. Cette plante, considérée à tort comme mauvaise, a des propriétés « indicatrices » sur la nature du sol : elle annonce la présence d'argile.
- **Hauteur :** environ 1 m.
- **Floraison :** de juillet à octobre. Fleurs groupées en épis ayant l'aspect de « queue-de-renard », ce qui la rend décorative dans les massifs du jardin d'ornement. Attention, plante ayant tendance à rapidement se propager par ses graines.
- **Préférences :** tous les sols y compris argileux.
- **Exposition :** soleil ou mi-ombre.
- **Culture :** semez en terre bien travaillée et affinée. Espacement conseillé des rangs : 30 cm. Espacement conseillé sur le rang : 25 cm (après éclaircissage)

si nécessaire). Les plants enlevés lors de l'éclaircissage peuvent être consommés en salade avec de l'huile de noix ou de pépins de raisin.

■ **Récolte** : les feuilles se prélèvent, de la fin de l'été à l'automne, au fur et à mesure de votre consommation.

■ **Soins** : arrosage en cas de sécheresse. Suppression à la main des adventices si nécessaire.

Le truc des anciens

Les patients souffrant de goutte ou de calculs rénaux ont intérêt à remplacer la consommation des épinards et de la rhubarbe par celle d'amaranthe.

Arroche des jardins

Atriplex hortensis

■ **Famille** : Chenopodiacees.

■ **Présentation** : originaire d'Asie, cette plante se distingue par ses feuilles lancéolées. Ces dernières sont comestibles et ont le goût des épinards, mais sans présence d'oxalate. Fleurs verdâtres de petite taille s'épanouissant de la fin de l'été jusqu'aux premières gelées. Regroupées en inflorescence, elles sont de trois types : mâles, femelles ou hermaphrodites. Graines rousses pouvant être consommées grillées.

■ **Hauteur** : jusqu'à 1,50 m.

■ **Préférences** : l'arroche des jardins n'est pas difficile et pousse dans n'importe quel type de terre.

■ **Exposition** : soleil.

■ **Culture** : mêmes exigences culturelles que l'amaranthe.

■ **Récolte** : prélevez les feuilles sans arracher les tiges, en échelonnant la récolte.

■ **Soins** : mêmes gestes que pour l'amaranthe : arrosages, sarclages, mulchages, etc.

Le truc des anciens

En pinçant l'extrémité des tiges, vous stimulerez la croissance des feuilles.

Apios tubéreux

Apios tuberosa



■ **Famille** : Fabacées.

■ **Présentation** : originaire d'Amérique, cette plante vivace grimpante est intéressante pour ses racines comestibles une fois cuites (crues, elles sont trop caoutchouteuses !). Ses tubercules en forme de poires (*Apios* en grec) sont groupés en chapelets. L'apios est à la fois comestible et décorative par ses mignonnes fleurs violettes très parfumées.

■ **Hauteur** : plus de 3 m.

■ **Préférences** : sols légers mais non gorgés d'eau.

■ **Exposition** : ensoleillée ou mi-ombragée.

■ **Culture** : les tubercules se plantent au printemps à une profondeur d'environ 20 cm. Espacement conseillé sur le rang : 30 cm. On peut aussi les adosser à un mur pour les cultiver en grimpante palissée.

■ **Récolte** : attendez 3 ans avant de ramasser les premiers tubercules, sinon ils n'auront pas eu le temps de grossir.

■ **Soins** : restant au même endroit plusieurs années de suite, comme les topinambours, l'apios nécessite des apports de compost chaque automne.



Le truc des anciens

Pour lui offrir des tuteurs naturels, cultivez-la au milieu de pieds de maïs.

Asperge

Asparagus officinalis

■ **Famille** : Liliacées.

■ **Présentation** : originaire du bassin méditerranéen, cette plante vivace était déjà consommée par les Romains. Partie comestible : turions (bourgeons) portés par des griffes souterraines.

■ **Hauteur des tiges** : 1,5 m.

■ **Préférences** : pousse mieux dans les terres sablonneuses. Évitez les sols lourds qui favorisent les pourritures et nuisent à la conservation des récoltes.



■ **Exposition** : soleil ou mi-ombre.

■ **Culture** : semez de mars à juin. Éclaircissez afin de ne garder qu'un plant tous les 10 cm. Le repiquage de griffes « prêtes à planter » est plus simple. Creusez des tranchées de 30 cm (profondeur) sur 40 cm (largeur). Espacement conseillé entre les rangs : 2 à 2,50 m. Espacement conseillé sur le rang : 30 à 50 cm. Asseyez les griffes « en étoile » au fond des tranchées et rebouchez d'un peu de terre fine.

■ **Soins** : un sarclage manuel fréquent permettra de contrôler les adventices. En cas d'attaques de criocères ou de fusarium, utilisez un répulsif à base de purins végétaux.

■ **Récolte** : il vous faudra patienter au moins 3 ans avant de récolter vos premières asperges, mais ensuite l'aspergeraie donnera pendant plus de 25 ans !



Le truc des anciens

Si votre terre est peu drainante, faites des buttes de terre au fond des tranchées pour installer les griffes.

Aubergine

Solanum melongena

■ **Famille** : Solanacées.

■ **Présentation** : originaire d'Asie, ce légume vivace dans ce continent est cultivé sur le nôtre comme une annuelle.

■ **Hauteur** : 1 m.

■ **Feuilles** : vert gris à nervures claires.

■ **Floraison** : estivale de couleur blanche ou violette.

■ **Fruits** : en forme d'œufs ou de matraques. La cuisson les rend moins spongieux et plus digestes.

■ **Préférences** : sols légers, riches et à pH neutre. Craignant le gel, l'aubergine préfère les terres qui se réchauffent vite (22°C étant le minimum pour que la germination des graines puisse commencer).

■ **Exposition** : en plein soleil et sans courant d'air.

■ **Culture** : semez de février à mars en pleine terre dans les régions à printemps précoce ou sous abri aillères. Repiquez en mai.

■ **Soins** : pincez au-dessus de la seconde fleur pour limiter la croissance et étoffer la plante. Attention, les tiges sont dotées d'épines acérées. Binez souvent mais arrosez peu.

■ **Récolte** : 5 mois après le semis jusqu'au début de l'hiver.

Le truc des anciens

Vos aubergines seront plus grosses si vous les éclairez pour n'en garder que sept par pied.

Basilic

Ocimum basilicum

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : bien connu par les amateurs de pistou, cette plante aromatique se reconnaît à ses feuilles vertes en forme de cuillère, mais il en existe aussi des pourpres.

■ **Floraison** : estivale de couleur blanc rosé.

■ **Hauteur** : 30 cm.

■ **Préférences** : terres meubles et fertiles. Évitez les sols secs, les deux ennemis du basilic étant la sécheresse et le gel. Au Nord de la Loire, quand le thermomètre descend en dessous de -10°, abritez-le (serre ou châssis).

■ **Exposition** : ensoleillée et sans courant d'air.

■ **Culture** : semez de février à mars en pleine terre ou sous abri, selon les régions et l'altitude. Repiquez en pleine terre à la mi-mai.

■ **Soins** : arrosages réguliers mais non excessifs.

■ **Récolte** : 3 mois après. N'attendez pas la floraison pour couper les feuilles, elles auront un parfum plus puissant en essences aromatiques.

Le truc des anciens

Cultivez un pied de basilic dans un pot ou une jardinière sur la fenêtre de votre chambre à coucher si vous habitez une région à moustiques, c'est un excellent répulsif !

Bette

Beta vulgaris

■ **Famille** : Chenopodiacees.

■ **Présentation** : appelée également poirée, cette annuelle cousine des betteraves est appréciée pour ses feuilles et ses cardes (ou côtes) comestibles. Mais elle est aussi utilisée pour décorer les massifs citadins (parcs, ronds points, etc.) avec ses variantes à cardes colorées (rouges, jaunes, violettes, etc.).

■ **Hauteur** : 40 cm.

■ **Préférences** : sols riches et profonds. Évitez de la cultiver dans les sols caillouteux et secs.

■ **Exposition** : ensoleillée et sans courant d'air.

■ **Culture** : au printemps semez ses graines au potager (tous les 40 cm en lignes espacées de 50 cm) ou en massif (espacement 30 cm).

■ **Soins** : arrosez régulièrement si vous souhaitez que les cardes soient tendres après cuisson. Surveillez les attaques de « bêtes à cornes ». Éloignez-les avec des répulsifs naturels si vous avez des animaux de compagnie.

■ **Récolte** : 2 à 3 mois après semis. Le prélèvement des feuilles se fait au fur et à mesure des besoins de juin à septembre (voire plus si « été indien »).

Le truc des anciens

Pour faire d'une pierre deux coups, cultivez un massif ornemental de bettes à cardes colorées à proximité de la cuisine.



Betterave rouge

Beta rubra



■ **Famille** : Chénopodiacées.

■ **Présentation** : il existe des betteraves rouges à racines rondes, plates ou longues.

■ **Hauteur** : 30 cm.

■ **Préférences** : comme la bette (ou poirée), préfère les sols profonds et fertiles. Elle redoute également la sécheresse.

■ **Exposition** : ensoleillée et sans courant d'air.

■ **Culture** : semez en ligne au potager de mars à juin. Écartement conseillé entre les graines : 10 cm. Espacement conseillé entre les lignes : 30 cm. Éclaircissage facultatif au stade 4 feuilles, en cas de semis trop dru.

■ **Soins** : arrosez souvent mais sans la noyer. Surveillez l'apparition des limaces et des adventices.

■ **Récolte** : au fur et à mesure de vos envies, récoltez les racines de début juillet aux premières gelées.

Le truc des anciens

Pour étonner vos enfants ou petits-enfants, proposez-leur des betteraves rouges en... confitures !

Bourrache

Borago officinalis

■ **Famille :** Boraginacées.

■ **Présentation :** originaire de Perse, cette petite plante se trouve sous la forme sauvage dans les friches et les terrains vagues. Elle a des propriétés médicinales et stimule la transpiration (*bourrach* en arabe signifie « père de la sueur »). Son nom proviendrait également de ses feuilles rêches comme de la « bourre ». On peut aussi la consommer en salades (fleurs bleues au goût d'huîtres !). Tiges creuses et poilues.

■ **Hauteur :** 40 à 80 cm.

■ **Semis :** dans un sol bien affiné et bien drainé, les semis peuvent commencer en automne. Sinon, attendez le printemps.

■ **Préférences :** terres fertiles et sans eau stagnante.

■ **Exposition :** ensoleillée.

■ **Récolte :** les « boutons » de fleurs se conservent mieux que les fleurs épanouies.

Le truc des anciens

Des pieds de bourrache plantés entre vos plants de tomates repousseront les insectes phytophages.



Campanule raiponce

Campanula rapunculus



■ **Famille :** Campanulacées.

■ **Présentation :** plante bisannuelle aux feuilles en forme de lance, aux fleurs en clochettes blanches ou violettes (*campana* : cloche en latin) et aux tiges glabres. La forme sauvage était déjà connue au XVI^e siècle. Racines comestibles.

■ **Préférences :** terres arides et calcaires.

■ **Exposition :** en plein soleil.

■ **Culture :** semez au printemps à faible profondeur soit en tous sens, soit en rayons espacés de 25 cm. Plombez légèrement puis arrosez souvent en pluie fine à l'arrosoir s'il ne pleut pas.

■ **Récolte :** les racines se ramassent de l'automne à l'hiver et se gardent jusqu'au printemps dans des cagettes remplies de sable, à la cave. Dans les régions à hivers peu rigoureux, elles peuvent rester dehors.

■ **Soins :** étant peu attaquée par les parasites et les maladies, la raiponce n'a pas besoin d'être traitée.

Le truc des anciens

Comme pour toutes les plantes ayant des graines fines, vous les économiserez lors du semis en les mélangeant avec des cendres ou du sable de rivière.

Capucine tubéreuse

Tropaeolum tuberosum

- **Famille** : Tropaeolacées.
- **Présentation** : originaire des Andes, elle est appréciée pour ses tubercules comestibles (diamètre maximum : 7 cm). En Europe, on consomme ses fleurs en salades. Ses feuilles, plus petites que celles de la capucine ornementale, ressemblent à des trophées guerriers (*tropaeolum*, en grec). Elle a l'avantage de grimper très haut une fois palissée et peut masquer un mur peu esthétique.
- **Préférences** : sols légers, riches en humus et bien drainés.
- **Exposition** : en plein soleil ou sur un mur exposé plein sud.



- **Culture** : vous planterez ses tubercules au début du printemps quand les risques de gelées seront passés. Il vous faudra patienter au moins deux trimestres pour voir les premières fleurs. Espacement conseillé : 50 cm. Profondeur : 10 cm.
- **Récolte** : vers la mi-novembre. Les tubercules se garderont tout l'hiver en jauge dans du sable.

- **Soins** : en cas d'attaques de pucerons, introduisez des coccinelles *Harmonia* (jardinerie ou Lisa). Arrosez fréquemment si nécessaire (sécheresse). Protégez les plants du froid en automne (tunnel).



Le truc des anciens

Pour obtenir des câpres peu onéreux, mettez ses boutons floraux dans du vinaigre. Les tubercules peuvent se conserver de même et se consommer à la place des cornichons.

Carotte

Daucus carota

- **Famille** : Apiacées.
- **Présentation** : légume annuel. Fleurs blanches en ombelles attirant les insectes « utiles ». Fruits à odeur forte une fois froissés entre les doigts. Il existe aussi des carottes violettes ou blanches. Les premières amuseront les enfants, en revanche les secondes sont à éviter car pouvant se confondre avec des racines de ciguë !
- **Préférences** : un sol bien préparé et sans caillou sera l'assurance de ne pas récolter de carottes fourchues. Une fumure mal décomposée et un fumier trop pailleux peuvent aussi donner des racines tordues.
- **Exposition** : ensoleillée ou mi-ombragée.
- **Culture** : semez vers mars-avril, éclaircissez au stade 3 feuilles puis dix jours après. Espacement des lignes : 30 cm.
- **Soins** : un bon espacement des lignes facilite les binages. Affinez correcte-

ment le sol avant le semis pour obtenir des racines bien droites.

■ **Récolte** : vous la réaliserez de juin à août pour les semis printaniers ou d'août à octobre pour les semis automnaux.

Le truc des anciens

Les fines graines des carottes ne seront pas gaspillées et vous réduirez les éclaircissages, si vous les mélangez à du sable ou de la cendre de bois.

Cerfeuil commun

Anthriscus cerefolium

■ **Famille** : Apiacées.

■ **Présentation** : originaire d'Asie centrale, cette plante aromatique se reconnaît à ses feuilles vertes et frisées à odeur anisée. Fleurs : ombelles blanches de mai à août. On le nomme aussi : cerfeuil bâtard, gros persil, fougère musquée.

■ **Hauteur** : plus d'1 m.

■ **Préférences** : terres fines et riches, sans eau stagnante.

■ **Exposition** : mi-ombragée.

■ **Récolte** : les feuilles se cueillent quelques mois après la plantation. Ne pas les cuire pour conserver leur parfum. Les graines parfument aussi les liqueurs.

■ **Soins** : la suppression des fleurs par pincement permet de concentrer les essences dans les feuilles.

■ **Multiplication** : semez au printemps (climat doux) ou en été. Également par division de touffes au printemps.

Le truc des anciens

Pour attirer les insectes auxiliaires (syrphes, coccinelles, carabes, etc.) au potager, pensez à laisser quelques pieds de cerfeuil sans couper leurs fleurs.

Cerfeuil tubéreux

Chaerophyllum bulbosum

■ **Famille** : Apiacées.

■ **Présentation** : originaire du Centre et de l'Est de l'Europe, cette plante (bisannuelle ou vivace) possède un tubercule comestible (déjà connu à l'état sauvage dès l'Antiquité), mais ses tiges et ses feuilles riches en alcaloïdes sont impropres à la consommation.

■ **Préférences** : terres fraîches, fertiles et non gorgées d'eau.

■ **Exposition** : ensoleillée.

■ **Culture** : semez en fin d'automne, afin que la dormance des graines soit levée par le froid hivernal. Espacement conseillé entre les graines : 10 cm. Espacement conseillé entre les rangs : 20 cm.

■ **Récolte** : en juillet, quand les feuilles commencent à jaunir, vous pourrez récolter les tubercules. Ils se gardent tout l'hiver à la cave ou en silos. Si vous voulez pratiquer des semis, vous pourrez collecter les graines en automne, quand elles vireront au brun.

■ **Soins** : pas besoin de traitements, car les alcaloïdes protègent la plante contre les parasites.



Le truc des anciens

Pour consommer des tubercules plus parfumés (au goût de châtaigne), attendez quelques semaines après la récolte.

Châtaigne de terre

Bunium bulbocastaneum

■ **Famille :** Apiacées.

■ **Présentation :** originaire d'Europe centrale, cette plante vivace a une racine dont le goût évoque celui des châtaignes, d'où son nom. Appelée aussi marron de terre, noix de terre, souris de terre, pois tubéreux, gland de terre (ne pas confondre avec la gesse tubéreuse, *Lathyrus tuberosus*, de la famille des Légumineuses – Fabacées –, appelée aussi gland de terre). Ombelles blanches s'épanouissant l'automne. Ses graines brunes à maturité se consomment en remplacement du carvi.

■ **Préférences :** terres riches et fraîches dépourvues de cailloux.

■ **Exposition :** mi-ombragée.

■ **Culture :** semez les graines au printemps à faible profondeur (1 cm). Espacement conseillé des graines : 15 cm. Espacement conseillé des rangs : 30 cm.

■ **Récolte :** les tubercules se ramassent avant les premières gelées.

■ **Soins :** en cas de semis trop dru, éclaircissez (au stade 3 feuilles) pour ne conserver qu'un plant tous les 15 cm sur le rang.



Le truc des anciens

Pour stimuler la levée des graines, faites-les tremper une nuit dans de l'eau tiède.

Chayotte

Sechium edule

■ **Famille :** Cucurbitacées.

■ **Présentation :** originaire du Mexique, cette liane était déjà connue des Aztèques qui appréciaient ses fruits en forme de poires. On les appelle « chouchous » à l'île de la Réunion et « christophine » dans d'autres pays tropicaux. Monoïque, elle est cultivée en vivace dans les pays chauds et en annuelle chez nous. Certains la cultivent en plante d'intérieur comme la patate douce. Fleurs : visibles en automne.

■ **Préférences :** terres meubles et fertiles.

■ **Exposition :** ensoleillée.



■ **Culture :** « semez » au printemps le fruit entier (avec sa graine ou « cœur ») dans un contenant rempli de terreau ou de sable. Au bout d'un mois, replantez-le en pleine terre.

■ **Récolte :** les chouchous se ramassent verts en automne, puis on les met à mûrir dans un local sec, bien aéré et non chauffé (température idéale : 10 °C).

■ **Soins :** avant les premiers froids, coupez les tiges au niveau du sol et protégez-les sous une bonne couche de feuilles mortes ou de compost. Si vous la cultivez en plante d'intérieur, contrô-

lez régulièrement son extension, car elle devient vite envahissante !

Le truc des anciens

Les diabétiques ont intérêt à remplacer les fruits à pépins par ceux de chayottes moins riches en sucre. Mais le tubercule, également comestible, leur est déconseillé car trop riche en amidon.

Chénopode bon-Henri

Chenopodium bonus-henricus

■ **Famille** : Chénopodiacées.

■ **Présentation** : originaire d'Europe, cette plante vivace aux feuilles en forme de pattes d'oies (*chen* : oie, *podium* : pied) rend hommage à Henri IV, le « bon Roy Henri ». Certains jardiniers l'appellent « épinard sauvage » car ses feuilles évoquent la saveur des épinards ; la face inférieure des feuilles est recouverte d'une « pruite » blanche ressemblant à de la farine. On la trouve parfois sous sa forme sauvage dans les massifs montagneux.

■ **Hauteur** : 80 cm.

■ **Préférences** : sols riches, légers et frais.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : semez ses graines en lignes après les dernières gelées printanières. Espacement conseillé entre les lignes : 50 cm. En cas de semis trop drus, il est nécessaire d'éclaircir pour obtenir un espacement entre plants de 40 cm. Les semis spontanés risquent de devenir

envahissants s'ils ne sont pas régulièrement supprimés.

■ **Récolte** : elle débute au furet à mesure des besoins jusqu'aux gelées automnales. Sa mauvaise conservation nécessite une consommation immédiate.

■ **Soins** : arrosez et paillez pendant les périodes de sécheresse.

■ **Multiplication** : semis ou divisions de touffes.

Le truc des anciens

Si vous souhaitez récolter vos graines, sélectionnez les plants les plus beaux et ne les effeuillez pas.

Ciboulette

Allium schoenoprasum

■ **Famille** : Alliacées.

■ **Présentation** : originaire d'Orient, cette petite plante herbacée et vivace possède une racine bulbeuse. Autres appellations : chiboulette, civette, chives, brelette, etc. Fleurs : violettes s'épanouissant en mai. Elles ont un goût d'ail et peuvent décorer les salades, mais pour parfumer les fromages, on leur préfère les feuilles.

■ **Hauteur maximale** : 20 cm.

■ **Préférences** : redoutant les terres lourdes et les excès d'eau, elle sera plantée plutôt dans un sol léger, frais et drainant. En pots, on la cultivera à proximité de la cuisine.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : elle se multiplie par semis en place chaque année d'avril à mai, ou

bien par division d'une touffe devenue importante.

■ **Récolte** : elle commencera environ un trimestre après la plantation et se prolongera jusqu'aux gelées automnales. N'hésitez pas à la « tondre » régulièrement car cette opération stimule sa croissance. L'idéal est d'avoir au moins deux pieds de ciboulette pour qu'ils se reposent en alternance, entre les récoltes.

■ **Soins** : pincez les fleurs avant leur épanouissement pour que les feuilles soient plus riches en essence.

■ **Multiplication** : après les dernières gelées printanières, semez en ligne. Espacement conseillé : 25 cm. Si vous avez raté cette période, plantez des pieds en automne. Éclatement des touffes : printemps ou automne.

Le truc des anciens

Quelques pieds de ciboulette autour de vos légumes les préserveront des attaques de pucerons et autres parasites suceurs.

Claytone de Cuba

Claytonia perfoliata

■ **Famille** : Portulacacées.

■ **Présentation** : originaire d'Amérique du Nord et centrale, cette plante annuelle possède un feuillage charnu, d'où son autre appellation de « pourpier d'hiver ». Bizarrement, ses fleurs poussent au creux des feuilles supérieures. Ses feuilles se consomment crues ou cuites en potage.

■ **Hauteur** : 20 cm.

■ **Préférences** : sols frais et bien travaillés.

■ **Exposition** : ensoleillée.

■ **Culture** : réalisez les semis en pleine terre de fin mars à fin août et même jusqu'en octobre, à condition de protéger les plantules du froid par des mini-tunnels ou des châssis.

■ **Récolte** : 60 à 90 jours après les semis.

■ **Soins** : arrosez et binez fréquemment.

Le truc des anciens

Pour étonner vos invités, cuisinez-leur des claytones à la poêle avec des oignons et de l'ail, et demandez-leur de deviner la composition du plat. Ils diront souvent : « c'est... du poisson ».



Cornichon du Mexique

Melothria scabra

■ **Famille** : Cucurbitacées.

■ **Présentation** : originaire d'Amérique du Sud, comme son nom l'indique, ce légume s'appelle aussi « concombre à confire ». Plante grimpant jusqu'à 2 m

de haut, elle peut être cultivée au potager sur un grillage à moutons ou le long d'un mur. Attention : ses feuilles peuvent irriter les peaux délicates. Ses petits fruits (3 cm) ont plus l'aspect de cornichons que de concombres. Confits dans du vinaigre, ils sont délicieux pour accompagner un rôti.

■ **Préférences** : terre fraîche et riche en humus. Son origine exotique nécessite une terre bien réchauffée (entre 18 et 25 °C) pour commencer les semis.

■ **Exposition** : bien ensoleillée et sans courant d'air.

■ **Culture** : vous sèmerez ses graines en mai (après les Saints de glace) sous abri chaud dans des godets. Seuls les plants les plus gros seront conservés. Vous les repiquerez avec leur motte au potager. Espacement conseillé : 60 cm.

■ **Récolte** : elle commencera au bout de 70 jours après le semis en pleine terre.

■ **Soins** : dotées de vrilles, ses tiges n'ont théoriquement pas besoin d'être palissées, mais il est plus prudent de le faire dans les régions ventées.

Le truc des anciens

Avant de les confire, faites-les dégorger en les plaçant une nuit dans un torchon rempli de gros sel au-dessus de l'évier de la cuisine.



Consoude officinale

Symphytum officinale

■ **Famille** : Borraginacées.

■ **Présentation** : originaire d'Europe, cette cousine de la bourrache était utilisée par les anciens en cataplasmes cicatrisants (*consoude* : consolider ; *symphytum* : réunir). Au jardin, elle est toujours employée comme fertilisant (K, Ca, Mg, Cu, Zn, Mn, Fe, Bo, etc.). Tige poilue. Feuilles : pointues. Fleurs : en inflorescences de mai à juillet, et même septembre si l'hiver est tardif. Coloris des fleurs : du blanc au rose pourpre. Les sélectionneurs ont amélioré la consoude sauvage pour obtenir des variétés horticoles aux fleurs plus grandes et plus vives : *Symphytum bohemicum* (rouge pourpre), *Symphytum marginatum* (jaune), *Symphytum patens* (bleu pourpre), etc.

■ **Hauteur** : 1 m.

■ **Préférences** : sols riches en azote. Redoute les terres trop sèches.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : semez les graines en fin d'été. Si vous avez raté cette période, vous pourrez encore planter des fragments racinaires (sauf en hiver). Ne les enfoncez pas complètement. Espacement conseillé : 60 cm.

■ **Récolte** : les feuilles seront cueillies au fur et à mesure, car elles ne se conservent pas bien.

■ **Soins** : lorsque la sécheresse se prolonge, augmentez la fréquence des bina-

ges et des arrosages. Pincez les fleurs pour encourager la production de feuilles. Ne lésinez pas sur le compost.

Le truc des anciens

Pour donner un coup de pouce à des légumes chétifs, pulvérisez sur leurs feuilles un mélange de purin de consoude et de purin d'orties.

Courge éponge

Luffa aegyptiaca

■ **Famille :** Cucurbitacées.

■ **Présentation :** originaire d'Asie, d'Afrique et d'Australie, cette curieuse Cucurbitacée annuelle étonnera vos amis ou enfants. En effet, elle a plus d'un tour dans son sac : ses fleurs et ses feuilles sont comestibles et médicinales, ses pépins produisent de l'huile et ses fruits secs s'utilisent comme une éponge (longueur : 40 cm). Plante grimpante. Fleurs : jaunes en début d'été. Tige velue. Feuilles persistantes (longueur : 20 à 30 cm) possédant 5 à 7 lobes aux bords crénelés.

■ **Préférences :** sol riche et sans eau stagnante. Climat doux. Offrez-lui un mur orienté plein sud pour qu'elle y grimpe, ou une pergola.

■ **Exposition :** bien ensoleillée.

■ **Culture :** dans des terrines sous abri chauffé, semez les graines (en poquets de 3). Ne conservez que les plantules les plus fortes.

Le truc des anciens

Aujourd'hui, les courges éponges permettent de récupérer les casseroles, mais

pendant la dernière guerre, les anciens qui n'avaient pas de caoutchouc les utilisaient comme semelles de chaussures.

Crosne du Japon

Stachys affinis



■ **Famille :** Lamiacées.

■ **Présentation :** originaire de Chine, ce légume a été importé au Japon puis en France par un médecin d'un village d'Essonnes (Crosnes) qui lui a donné son nom. Tiges poilues. Feuilles ovales comestibles en salades. Fleurs : corolles sans pétiole. Tubercules délicieux une fois cuits.

■ **Hauteur :** 40 cm.

■ **Préférences :** terres sableuses et drainantes.

■ **Exposition :** bien ensoleillée.

■ **Culture :** au printemps, plantez les tubercules en poquets de 3 ou 4. Profondeur conseillée : 8 à 10 cm. Espace idéal : 40 cm. Buttez un mois après la plantation.

■ **Récolte :** d'octobre au printemps. Prélevez les tubercules au fur et à mesure de votre consommation, car ils se gardent mal.

■ **Soins** : un arrosage excessif peut provoquer la pourriture des tubercules. Lors des binages fréquents, évitez de blesser les crosnes en surface. Paillez en période de sécheresse prolongée.

🌿 **Le truc des anciens**

Pour les éplucher facilement, frottez les crosnes avec du gros sel dans un torchon. Ne les cuisez pas trop, sinon ils deviennent collants !

Épinard fraise

Chenopodium capitatum

■ **Famille** : Chénopodiacées.

■ **Présentation** : originaire d'Asie, cette plante est intéressante à la fois pour ses feuilles au goût de noisette et ses baies rouges comestibles. Fleurs : épis verts.

■ **Hauteur maximale** : 70 cm.

■ **Préférences** : terres fraîches et fertiles.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.



■ **Culture** : semez les graines à faible profondeur, après les Saints de glace (mi-mai). Espacement conseillé des lignes : 30 cm. Tassez légèrement après semis. Éclaircissez pour ne garder qu'un plant tous les 30 cm.

■ **Récolte** : vers le mois de juillet pour les feuilles et de juin à septembre pour les fruits. S'ils sont trop fades, ajoutez du sucre avant de les consommer.

■ **Soins** : suppression régulière des adventices.

🌿 **Le truc des anciens**

Récoltez les feuilles encore jeunes, sinon elles seront trop coriaces.

Gesse tubéreuse

Lathyrus tuberosus

■ **Famille** : Légumineuses (Fabacées).

■ **Présentation** : appelée aussi pois tubéreux, gland de terre, châtaigne de terre et souris de Hollande, les tubercules de cette vivace sont appréciés par les gastronomes européens et américains. Chez la gesse commune, ce ne sont pas les tubercules qu'on consomme mais les cosses. Tiges : pouvant grimper jusqu'à plus d'un mètre grâce à leurs vrilles. Fleurs : parfumées et groupées par 5, de couleur rose. Gosses non comestibles.

■ **Préférences** : terres argilo-calcaires ou limoneuses.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : semez au printemps des poquets de 4 à 5 graines dans une terre bien affinée.

■ **Espacement conseillé** : 50 cm. Si vous avez raté la date des semis, plantez des tubercules germés à 10 cm de profondeur (même espacement que les graines). Buttage nécessaire.

■ **Récolte** : échelonnée toute l'année (sauf période de gel) en fonction de votre appétit.

■ **Soins** : pratiquez régulièrement des binages et des sarclages. Un apport de compost et de paillis sera réalisé entre deux arrosages.

Le truc des anciens

Les anciens Écossais en manque de whisky le remplaçaient par un alcool de tubercules de gesse.

■ **Soins** : un binage fréquent est nécessaire pour freiner l'évaporation de l'eau. Buttage conseillé. Pensez à positionner les tuteurs avant de semer. Désinfectez-les chaque année (bouillie bordelaise) ou changez-les.

■ **Récolte** : 7 à 8 semaines après le semis. Fréquence des récoltes : chaque jour pour les mange-tout, un jour sur deux pour les variétés à fil.

Le truc des anciens

En cas de fortes récoltes, conservez l'excédent par stérilisation (bocaux) ou par congélation (certaines variétés, comme 'Talisman', se congèlent mieux).

Haricot

Phaseolus vulgaris

■ **Famille** : Légumineuses (Fabacées).

■ **Présentation** : originaire d'Amérique centrale et du Sud, ce légume a des feuilles en forme de 3 cœurs. Fleurs : blanches. Gousses : blanches, roses, vertes, violettes, etc. Espèces naines (30 cm) ou espèces grimpantes (plusieurs mètres). Palissages (rames) nécessaires des grimpantes.

■ **Préférences** : terres fraîches et légères.

■ **Exposition** : bien ensoleillée et abritée des vents du Nord.

■ **Culture** : semez les graines séparément ou en poquets, de la fin mai à la mi-juin, à faible profondeur (on dit qu'elles doivent « voir le pas du jardinier »). Distance de plantation : 150 x 5-10 cm (espalier) ; 100 x 80 cm (rame).



Laitue

Lactuca sativa

■ **Famille** : Astéracées.

■ **Présentation** : originaire d'Europe, ce légume à feuilles comestibles était déjà apprécié par les anciens du temps des Romains, 2 500 ans avant J.-C. On utilisait surtout leurs graines pour leur

huile (lactucarium) aux propriétés somnifères. Il existe des laitues pour tous les goûts : romaines (aux nervures des feuilles bien visibles), pommées (rouges ou blondes, à la forme plus arrondie), batavias (aux feuilles cloquées), laitues à couper ou à tondre (mesclun), laitues à feuilles grasses, etc.

■ **Préférence** : terres fraîches, fines et riches. Selon les dominantes climatiques de votre région, vous choisirez des variétés résistantes au froid ou à la sécheresse. Les variétés récentes sont plus résistantes aux maladies, comme 'Riva' au virus de la mosaïque.

■ **Exposition** : mi-ombragée.

■ **Culture** : semez après les dernières gelées, en respectant un espacement proportionnel à leur taille adulte (par exemple, les laitues pommées : 25 cm, les laitues à tondre : 15 cm). Les graines ne doivent pas être conservées plus de 5 ans.

■ **Soins** : binages fréquents, entre deux arrosages sans mouiller les feuilles.

■ **Récolte** : la durée moyenne de culture est de 2 mois, mais les récoltes peuvent commencer un mois après semis pour les laitues à tondre. En revanche, si vous préférez les pommées et les romaines d'hiver, vous devrez patienter jusqu'à 7 mois.

Le truc des anciens

Un peu de cendres autour des jeunes plants empêchera les limaces de les croquer. À renouveler après chaque pluie.



Laurier-sauce

Laurus nobilis

■ **Famille** : Lauracées.

■ **Présentation** : originaire des pays méditerranéens, cet arbre dioïque (fleurs mâles et femelles séparées) porte des feuilles lancéolées. Une fois froissées, elles exhalent une odeur forte répulsive sur les insectes du jardin et de la maison. Ses fleurs jaunes sont peu parfumées mais ses baies sont toxiques. On le cultive pour ses feuilles aromatiques en cuisine. Le nom de « baccalauréat » (baies de laurier) vient du fait que les lauréats étaient coiffés de couronnes de laurier. D'où l'autre expression « s'endormir sur ses lauriers ».

■ **Hauteur** : plusieurs mètres.

■ **Préférences** : sols meubles et riches. Ses tiges supportent bien les tailles fréquentes mais pas les courants d'air froid.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : en pleine terre ou en grands pots.

■ **Récolte** : coupez les feuilles toute l'année, sauf en hiver, et mettez-les à sécher en plein soleil avant de les utiliser en cuisine. Ne confondez pas ses feuilles avec celles d'autres lauriers toxiques (palme, cerise ou rose) contenant de l'acide cyanhydrique !

■ **Soins** : les essences répulsives de ses feuilles le protègent des attaques d'insectes, sans traitement.

■ **Multiplication** : bouturages ou marcottages.

Le truc des anciens

Voici la recette rapide d'un apéritif :

dans 1 L d'eau-de-vie, faites macérer 30 feuilles de laurier-sauce pendant 7 jours... filtrez, ajoutez un kilo de sucre et consommez avec modération.

Lavande

Lavandula vera

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : ne confondez pas la lavande vraie ou officinale (feuilles étroites et fleurs bleues) avec l'aspic (feuilles larges et fleurs violettes) et le lavandin obtenu par hybridation des deux précédentes (taille plus grande et aux essences plus riches). Le nom de lavande date du temps des Romains qui l'utilisaient comme... savon (*lavare* : laver). Floraison : fleurs estivales blanches, roses, bleues ou couleur « lavande ».

■ **Préférences** : ne craint pas les terres pauvres, caillouteuses et calcaires. Évitez en revanche celles où l'eau stagnante peut faire pourrir ses racines. Il est plus prudent de la cultiver en pots dans les régions froides pour la rentrer au chaud avant les premières gelées.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Plantation** : une fois les dernières gelées printanières passées, car elle est assez frileuse.

■ **Récolte** : en juillet, puis les « baillasses » (mot provençal désignant les plants de lavande) seront suspendues à des fils ou des clous pour les faire sécher. Un séchage rapide est garant d'une absence de moisissures.

■ **Soins** : elle se protège elle-même, sans

pesticide, contre les insectes et les maladies grâce à ses essences aromatiques.

■ **Multiplication** : bouturage.

🌿 **Le truc des anciens**

Pour éloigner les mites qui pondent dans vos vêtements, placez un sachet de fleurs sèches de lavande ou de l'essence de lavandin dans votre armoire.

Marjolaine

Origanum majorana

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : originaire des pays circum-méditerranéens (Grèce, Chypre, Turquie, etc.), cet arbuste vivace est cultivé comme annuel en Provence. Tiges poilues. Feuilles duveteuses vert argenté. Feuilles et tiges gorgées d'essences aromatiques aux propriétés antiseptiques et... anaphrodisiaques. Ses petites fleurs estivales, roses ou blanches, sont groupées en épis ressemblant à des coquillages.

■ **Hauteur** : 60 cm.

■ **Préférences** : terres riches mais drainantes.



■ **Culture** : semez-la au printemps en ligne. Espacements conseillés des lignes : 25 cm. Éclaircissez pour ne conserver qu'un pied tous les 15 cm. On peut aussi la cultiver en jardinières ou en pots sur un rebord de fenêtre.

■ **Exposition** : bien ensoleillée et protégée des vents du Nord.

■ **Récolte** : avant la floraison, pour que les essences aromatiques soient plus concentrées dans les feuilles. Conservation par séchage ou congélation.

■ **Soins** : ses essences aromatiques la protègent des insectes et des maladies sans nécessiter de traitements chimiques. Maintenez sa forme par des tailles régulières.

■ **Multiplication** : semis (printemps) puis repiquage (été).

Le truc des anciens

Si vous ne voulez pas gaspiller ses graines très fines, ajoutez un peu de cendres de bois ou de sable lors du semis.

Mélisse

Melissa officinalis

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : originaire de l'Est du bassin méditerranéen. Ses feuilles dentelées cordiformes sentent le citron si on les froisse. Au Moyen Âge, les moines utilisaient déjà cette plante médicinale pour la fabrication de la fameuse « Eau de mélisse » aux effets calmants ou toniques. Fleurs : blanches et mellifères, s'épanouissant en mi-juin.

■ **Hauteur** : maximum 60 cm.

■ **Préférences** : tous types de sols.

■ **Exposition** : bien ensoleillée ou mi-ombragée.

■ **Culture** : semez ses graines sous abri chauffé en février. Repiquez les plants en pleine terre deux mois après.

■ **Récolte** : la deuxième année après la plantation, juste avant la floraison. Une seconde récolte peut être réalisée quand l'hiver est tardif. Séparez bien les feuilles des tiges et faites-les sécher dans un endroit non humide et bien aéré.

■ **Soins** : ses essences la protégeant naturellement contre les parasites, aucun traitement n'est nécessaire.

■ **Multiplication** : semis ou éclatement de touffes. Comme elle se resseme spontanément, elle a parfois tendance à être envahissante.

Le truc des anciens

Pour que les fruits de votre verger soient plus gros, plantez des pieds de mélisse qui attireront les abeilles pollinisatrices.

Menthe

Mentha

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : on compte plus d'une trentaine d'espèces de menthe : *Mentha aquatica*, *Mentha arvensis*, *Mentha asiatica*, *Mentha australis*, *Mentha canadensis*, *Mentha grandiflora*, *Mentha laxiflora*, *Mentha longifolia*, *Mentha piperita*, *Mentha rotundifolia*, *Mentha spicata*, *Mentha suaveolens*, etc. La plupart dégagent une forte odeur de menthol

quand on froisse leurs feuilles. Elles sont appréciées pour leurs nombreuses propriétés médicinales : stimulantes de l'appétit, calmantes des crampes, carminatives, etc. Tiges : carrées (en coupe). Feuilles : lancéolées et dentelées. Fleurs : en épis de couleur rose, lilas ou blanche, très mellifères.

■ **Hauteur** : 50 cm.

■ **Préférences** : terres fraîches et humides. Ne craint pas le gel.

■ **Exposition** : bien ensoleillée ou mi-ombragée.

■ **Culture** : se plante au printemps dans un sol frais et humide. Étant assez envahissante, il vaut mieux la planter dans un pot que l'on enfoncera dans la terre.

■ **Récolte** : juste avant la floraison. Les feuilles se conservent séchées ou congelées.

■ **Soins** : aucun, car elles se protègent elles-mêmes.

■ **Multipliation** : semis (février à mars) ou division des rhizomes (printemps ou automne).

Le truc des anciens

Récoltez les feuilles de menthe en période de pleine lune, quand elles ont un taux maximal de menthol. Si vous voulez offrir des « chewing-gums » naturels à vos enfants, donnez-leur des fleurs de menthe à mâcher.



Oca

Oxalis crenata

■ **Famille** : Oxalidacées.

■ **Présentation** : originaire des Andes, cette vivace peut remplacer la pomme de terre par ses tubercules comestibles (4 cm de diamètre). Fleurs : ombelles jaunes de juin à septembre.

■ **Hauteur** : 50 cm. Étalement au sol : 1,20 m.

■ **Préférences** : terres légères et riches.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : plantez les tubercules alignés tous les 50 cm à la fin des gelées printanières. Buttez-les un mois après.

■ **Récolte** : à partir de la mi-novembre, prélevez les tubercules au fur et à mesure de vos besoins, car ils se conservent mal.

■ **Soins** : binages et sardages fréquents.

Le truc des anciens

Si vous êtes diabétique, préférez les variétés à tubercules blancs moins riches en acide oxalique que celles à tubercules rouges. Laissez-les au soleil quelques heures après la récolte pour diminuer leur acidité.

Ortie

Urtica dioica

■ **Famille** : Urticacées.

■ **Présentation** : trop longtemps traitée de « mauvaise » herbe, cette plante mérite d'être réhabilitée pour ses nombreuses qualités : trois fois plus riche en fer que l'épinard, six fois plus riche en vitamine C que l'orange, riche en minéraux, riche en oligo-éléments fertilisants, fort effet répulsif sur les insectes, sa fibre textile permet de réaliser de solides chemises et des cordages, etc. Ajoutons encore que les grandes « toques » lui ont rendu sa juste place en l'utilisant dans leurs recettes : salades, soupes, sauces, tartes, sorbets, confitures, coulis et même apéritif (l'ortillette). Enfin, les éleveurs de chevaux de course la donnent à consommer à leurs futurs champions.

■ **Préférences** : terres riches et fraîches.

■ **Exposition** : bien ensoleillée ou mi-ombragée.

■ **Culture** : elle pousse spontanément dans la nature et s'accommode de presque tous les types de sols.

■ **Récolte** : au stade jeune (avec de bons gants !).

■ **Soins** : aucun traitement n'est nécessaire mais elle doit être limitée dans son extension.

Le truc des anciens

Le purin d'ortie protégera vos légumes des parasites. Pour ne pas souffrir de leurs effets urticants (*urtica* : ortie), passez les feuilles quelques minutes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante.



Oseille vierge

Rumex arifolius

■ **Famille** : Polygonacées.

■ **Présentation** : originaire des montagnes d'Europe et d'Asie. Feuilles : lancéolées de saveur acide (en grec, *oxus* : acide). Il en existe deux variétés : à feuilles vertes et à feuilles cloquées à tâches rouges. Floraison : fleurs stériles (d'où son nom d'oseille vierge) visibles de juin à septembre.

■ **Hauteur maximale** : 1,20 m.

■ **Préférences** : terres fraîches et riches. Tolère mieux le calcaire que l'oseille commune (*Rumex acetosa*).

■ **Exposition** : bien ensoleillée ou mi-ombragée.

■ **Culture** : aucun problème, à part le fait qu'elle n'aime pas être déplacée.

■ **Récolte** : par prélèvement des jeunes feuilles au printemps.

■ **Soins** : très rustique, elle n'en nécessite aucun.

Le truc des anciens

Si vous avez les reins fragiles, évitez d'en consommer car, comme celles de la rhubarbe, ses feuilles contiennent de l'acide oxalique. Ne les mettez pas en contact avec des récipients en cuivre ou en aluminium, qui peuvent être attaqués par cet acide.

Panais

Pastinaca sativa

- **Famille** : Apiacées.
- **Présentation** : cette plante bisannuelle qui pousse spontanément dans nos fossés est également cultivée dans les potagers pour sa racine et ses feuilles comestibles. Tige : 1 m. Feuilles : de 5 à 11 folioles, à forte odeur quand elles sont froissées. Fleurs : ombelles de juillet à septembre. Graines : anémophiles grâce à une fine membrane leur permettant de voler à maturité. Racine : semblables à une carotte mais de couleur crème.

- **Préférences** : tous les sols. Non gélive, elle peut être semée au printemps ou en automne (régions à hivers doux).

- **Exposition** : bien ensoleillée.

- **Culture** : semez ses « graines » (ou plutôt mini-fruits) d'avril à juin en lignes espacées de 50 cm. Après les avoir à peine enfoncées en terre, tassez légèrement avec une planche. Au bout d'un mois, ne conservez qu'un plant tous les 25 cm.



- **Récolte** : environ 4 mois après le semis, les premières racines pourront être prélevées. Conservation possible l'hiver dans une cave saine.

- **Soins** : pendant la levée des jeunes plantules, un apport régulier d'eau en pluie fine est utile. Binages et arrosages fréquents. Attention, les variétés de panais appelées *urens* provoquent des irritations de la peau.



Le truc des anciens

Comme leur culture est assez lente, associez à vos panais des cultures dérobées (radis par exemple).

Persil

Petroselinum crispum

- **Famille** : Apiacées.

- **Présentation** : bisannuelle rustique cultivée en annuelle dans les régions à hivers prolongés. Tiges : striées. Feuilles : plates (persil commun ou italien) ou crépues (persil frisé). Fleurs : ombelles jaune clair de 8 à 20 rayons. Remarque : ses fleurs sont consommées par les insectes auxiliaires mais ses graines sont toxiques pour les oiseaux.

- **Hauteur** : entre 20 et 80 cm selon les variétés.

- **Préférences** : sols bien affinés et riches. Une protection contre le froid peut être utile l'hiver.

- **Exposition** : mi-ensoleillée (semis de printemps) ou ensoleillée (semis d'été).

- **Culture** : se sème en ligne dès la fin des gelées printanières.

■ **Récolte** : du printemps aux premières gelées.

■ **Soins** : aucun traitement n'est nécessaire.

Le truc des anciens

Pour accélérer la germination du persil, mettez les graines dans un verre d'eau tiède, la veille du semis. Pour ne pas confondre le persil à feuille plate et la petite ciguë, regardez bien la base des tiges de cette dernière qui se distingue par des taches rouges.

Pissenlit

Taraxacum officinale

■ **Famille** : Astéracées.

■ **Présentation** : cette ancienne « mauvaise » herbe retrouve comme l'ortie une place de choix au potager pour ses qualités gastronomiques et médicinales. Les effets diurétiques de ses racines lui doivent son nom. Elles sont également délicieuses frites à la poêle. Ses feuilles se consomment en salades gorgées de vitamines. Ses fleurs ont de nombreuses applications : remèdes, plats, vins, ratafias, bières, liqueurs, etc.

■ **Préférences** : terres riches et profondes.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : facile à cultiver, le pissenlit a tendance à être envahissant car « il se sème à tout vent ».

■ **Récolte** : commencez par prélever en début de saison les jeunes feuilles, puis les fleurs et enfin les racines.

■ **Soins** : pour qu'il se porte bien, une seule précaution « ne pas désherber votre gazon ! ».

Le truc des anciens

Manger les pissenlits par la racine est, contrairement à l'expression populaire, une assurance de longue vie.

Poireau

Album porrum

■ **Famille** : Alliées.

■ **Présentation** : originaire du Proche Orient, l'« asperge du pauvre » était déjà connue des Romains (Néron s'en faisait des gargarismes avant d'haranguer la foule). Feuilles : regroupées en « fûts ». Fleurs : ombelles de couleur blanc-vert.

■ **Préférences** : terres fraîches et riches.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : semez-les sous abri (février-mars) ou en pleine terre (avril-mai). Repiquez ensuite quand le fût a le diamètre d'un crayon. Vous pouvez aussi les acheter en plants à ce stade. Retaillez légèrement ses extrémités (habillage) avant plantation. Un buttage permet d'avoir une bonne partie du fût bien blanche et tendre. Dans les régions à hivers rigoureux, préférez les espèces résistant au froid comme 'Géant d'hiver'.





■ **Récolte** : de 150 à 200 jours après la plantation. En hiver, les variétés résistantes aux gelées peuvent rester en pleine terre (en jauge).

■ **Soins** : piègez les papillons des teignes avec des demi-coquilles d'œuf posées sur des baguettes fichées dans la terre. Après la ponte des papillons femelles, brûlez les coquilles d'œuf.

Le truc des anciens

Pour éloigner les vers du poireau, placez quelques feuilles d'ortie dans les trous de plantation.

Pois

Pisum sativum

■ **Famille** : Légumineuse (ou Fabacées).

■ **Présentation** : originaire d'Égypte, ce légume annuel porte des gousses ou cosques contenant des pois comestibles (frais ou secs). Les variétés à graines

ridées sont plus sucrées que celles à graines lisses. Feuilles cordiformes et fleurs ressemblant à des papillons (d'où l'ancien nom de leur famille botanique). Louis XIV était très friand de ce légume.

■ **Préférences** : terres riches, meubles et fraîches. Les variétés à grains ridés sont moins sensibles à la sécheresse que celles à grains ronds.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : semez les pois ronds à grains lisses en automne (régions à hivers doux) ou au printemps (régions à hivers rigoureux). Les pois ridés plus frileux mais supportant mieux la sécheresse estivale, peuvent se semer plus tard (avril à juin).

Les semis printaniers se font en ligne graine par graine (espacement : 3 cm) ou en poquets (de 3 à 5 graines) espacés de 20 cm. Ne conservez ensuite que la plante la plus vigoureuse. Profondeur des semis : environ 2 à 3 cm. Espacement conseillé des lignes des variétés naines : 30 à 40 cm. Espacement conseillé des lignes des variétés à rames : 50 à 60 cm.

Tassez légèrement la terre après le semis et arrosez copieusement. Les variétés à ramer et les « naines » n'ont pas besoin de tuteurs.

■ **Récolte** : les variétés naines donnent des récoltes groupées, celles à rames



des récoltes échelonnées. Les pois ronds à grains lisses se récoltent en « primeurs ». Les variétés « mangetout » dont la cosse entière est comestible doivent être ramassées jeunes quand les pois sont encore laiteux. Ne tardez pas non plus à récolter les pois à écosser avant qu'ils ne deviennent trop farineux sous la dent.

Le truc des anciens

Dans les régions à hiver prolongé, semez des variétés à grains ridés dont la floraison est plus tardive que celles à grains ronds.

Pomme de terre

Solanum tuberosum

■ **Famille** : Solanacées.

■ **Présentation** : ce légume originaire des Andes péruviennes est à la fois annuel par ses tiges aériennes et vivace par ses tiges souterraines (tubercules). Ses tubercules comestibles offrent diverses couleurs : jaunes, roses, bleues, violettes, etc. Facile à cultiver, ce légume a été longtemps boudé pour son appartenance à la famille de plantes toxiques qui compte la belladone, le datura, etc.

Mais ses alcaloïdes toxiques (solanine) sont détruits à la cuisson. Pour cette raison, il ne fut consommé que par les animaux jusqu'à ce que Parmentier le popularise. Aujourd'hui, il est devenu le légume le plus apprécié des Français (avec la tomate) et compte presque autant d'appellations que de régions : tartoufe, sauve-canaille, truffe, crombir, toupie, tartiche, pwératte, ratte, aval douar, patatezen, patatez, virgule,

crompire, hollandaise, marjolaine, parmentière, princesse, quarantaine, saucisse, cartoufle, etc. Les variétés les plus cultivées au jardin sont : 'Apollo', 'Bea', 'Bernadette', 'Bintje', 'Claustar', 'Désirée', 'Émeraude', 'Jaerla', 'José', 'Kerpondy', 'Manon', 'Mona Lisa', 'Ostara', 'Resy', 'Rosabelle', 'Safrane', 'Samba', 'Sirtema', 'Spunta'. Chaque année de nouvelles variétés sont mises sur le marché.

■ **Préférences** : bien que peu exigeante, la pomme de terre préfère les sols meubles et légers. Craignant le froid, elle pousse mieux en climat doux.

■ **Exposition** : ensoleillée.

■ **Culture** : les tubercules germés se plantent sous abri en février-mars dans les régions à hivers doux. Ailleurs, attendez la floraison du lilas blanc pour les planter en pleine terre. La profondeur de plantation sera d'environ 10 cm. Distance entre chaque tubercule : 40 à 60 cm selon les variétés. Espacement des lignes : 40 à 50 cm selon les variétés. On peut aussi la semer, mais cette pratique est plus délicate et moins couronnée de succès.

■ **Récolte** : environ 4 à 5 mois après la plantation, une fois la floraison terminée et les tiges fanées, déterrez les tubercules à la fourche-bêche sans les blesser. Laissez-les sécher quelques heures au soleil. Rentez-les ensuite dans un local sain et bien ventilé.

■ **Soins** : quand les tiges dépasseront 20 cm, recouvrez-les d'une butte de 10 cm de terre. Cela donnera plus de place aux tubercules pour se développer et évitera leur verdissement au contact de l'air. (Les tubercules verts ne doivent pas être consommés car contenant de la

solanine toxique !). Binez et sardez régulièrement entre les lignes pour freiner l'évaporation et éliminer les adventices.

Le truc des anciens

Économisez sur l'achat de plants prégermés, en faisant germer vous-même dès l'automne quelques tubercules dans un local hors gel, lumineux, sec et bien aéré.

Pomme de terre vitelotte

Solanum tuberosum

- **Famille** : Solanacées.
- **Présentation** : ce légume oublié, appelé également nègresse, violette ou truffe noire, donne une purée couleur d'encre qui plaît beaucoup aux enfants. Ses tubercules violets, dont la longueur peut dépasser 10 cm, ont un goût sucré.
- **Préférences** : sol profond et riche en humus. Craint le calcaire et le gel.
- **Exposition** : ensoleillée.
- **Culture** : plantez les tubercules en début avril après avoir fumé la terre en automne. Buttez pour stimuler la for-



mation de tubercules. Écartement des lignes : 60 cm. Espacement des tubercules sur les rangs : 40 cm. Profondeur de plantation : 10 cm.

■ **Récolte** : une fois que les feuilles jaunissent et sèchent, c'est le signal de la récolte. La conservation se fera dans un local sec et bien ventilé.

■ **Soins** : des binages fréquents, sans endommager les tubercules, sont nécessaires pour briser la semelle de terre et freiner l'évaporation de l'eau. Supprimez les fleurs en boutons.

Le truc des anciens

Pour faire une farce à vos enfants ou petits-enfants, donnez-leur de la purée couleur d'encre le jour du Carnaval ou d'Halloween.

Potiron

Cucurbita maxima

- **Famille** : Cucurbitacées.
- **Présentation** : originaire des pays tropicaux, légume annuel à tiges rampantes et à gros « fruits » (ou courges) orange. Feuilles velues et lobées. Fleurs jaunes, comestibles frites en beignets. Cette famille nombreuse compte près de 1 000 membres : citrouille, concombre, cornichon, courge, courge de Siam, courge musquée, courge « spaghetti », giraumon, pâtisson, potimarron...
- **Préférences** : terres riches et sans eau stagnante.
- **Exposition** : bien ensoleillée.
- **Culture** : frileux, il ne sera semé qu'une fois la terre bien réchauffée (après les

Saints de glace de la mi-mai). Semis en ligne ou regroupé en poquets. Ne conservez qu'un plant (le plus robuste) par poquet. Si vous êtes impatient, vous pouvez le semer en avril sous châssis. Repiquage fin mai en pleine terre.

■ **Récolte** : environ 6 mois après semis. Conservation plusieurs mois dans un local bien ventilé et sec.

■ **Soins** : arrosages fréquents sans mouiller les feuilles.

Le truc des anciens

Si votre terrain est humide, placez au fond des trous de semis un peu de sable. Pour éviter le contact direct avec la terre, disposez les potirons sur des tuiles.



Pourpier commun

Portulaca oleracea

■ **Famille** : Portulacacées.

■ **Présentation** : originaire des tropiques, il y pousse à l'état sauvage. Les Romains, qui le consommaient déjà en soupes et salades, l'avaient baptisé



« *oleacea* : du jardin potager ». Feuilles : charnues. Tiges : rougeâtres et « grasses ». Fleurs : jaunes s'épanouissant de juin à octobre. Fruits : un opercule libère de fines graines.

■ **Diamètre maximal de la plante** : 60 cm.

■ **Préférences** : terres sablonneuses et légères.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : semez peu profondément les graines de mai à août. Pour ne pas les gaspiller, mélangez-les à de la cendre ou du sable. Éclaircissez à 15 cm.

■ **Récolte** : des feuilles et des tiges à la demande car elles se conservent mal.

■ **Soins** : binages, sarclages et arrosages réguliers.

Le truc des anciens

Éloignez les fourmis du potager car elles ont tendance à propager les graines du pourpier.

Radis

Raphanus sativus

■ **Famille :** Brassicacées.

■ **Présentation :** issus des ravenelles sauvages, consommées par les Grecs, les Latins et les Chinois (450 ans avant J.-C.), les radis ont été cultivés dans les potagers par les Égyptiens. Nous n'aurons bénéficié en Europe de ce délicieux légume qu'à partir du XVIII^e siècle ! Couleurs des racines : blanche, grise, rose ou noire. De la même famille que les moutardes, il en a conservé le piquant. Son feuillage velu se consomme aussi en soupe. Fleurs en croix (crucifères) blanches à veines violettes.

■ **Préférences :** terres légères, meubles et fraîches. Évitez, comme pour les carottes, les sols trop compacts qui déforment les racines.

■ **Exposition :** bien ensoleillée.

■ **Culture :** semez ses graines presque toute l'année : de février à mars (semis hâtifs de radis ronds) sous châssis froids, de mars à juin (semis de saison en pleine terre de radis demi-longs ou longs) ou de juillet à septembre (radis d'hiver).

■ **Semis :** en sillon ou à la volée. Profondeur des semis : 2 à 3 cm (radis d'été), 5 à 6 cm (radis d'hiver). Espacement des lignes : entre 20 cm (radis d'été) et 30 cm (radis d'hiver). Recouvrez les graines d'une fine couche de terreau. Tassez.

■ **Récolte :** 3 à 4 semaines après semis.

■ **Soins :** éclaircissez si le semis a été trop dru. Binages et sarclages fréquents. Un arrosage régulier (arrosoir à pomme fine) et un paillage du sol diminueront le piquant des radis.



Le truc des anciens

Pour éloigner les insectes parasites, associez aux radis une culture de carottes. L'odeur forte de leurs feuilles aura un effet répulsif.

Rhubarbe

Rheum raponticum

■ **Famille :** Polygonacées.

■ **Présentation :** originaire d'Asie, cette vivace est cultivée pour ses pétioles (maximum 50 cm de long) comestibles en confitures et en tartes. Attention, feuilles toxiques ! Elles peuvent entrer dans la composition de purins insecticides.

■ **Préférences :** tous les types de sols lui conviennent, même pauvres. Mais elle se développe mieux en sols profonds et frais. Évitez toutefois les terres trop acides et les expositions vivement ensoleillées. Si toutes ces conditions sont réunies, elle peut vivre plus de 50 ans. Au bout de 10 ans, sa production baisse et il est préférable de l'arracher pour laisser la place à un plus jeune pied.

■ **Exposition :** mi-ombragée.



■ **Culture** : plantez des éclats de touffes au printemps dans un sol bien fumé. En fin d'hiver, divisez les touffes les plus grosses. Repiquez-les en ne conservant que trois bourgeons par bouture.

■ **Récolte** : à partir de la seconde année, de mai à juin en tirant sur les pétioles. Ne récoltez que deux tiers des feuilles.

■ **Soins** : arrosages et binages fréquents la première année de plantation. Piégez les limaces avec de la cendre ou de la bière sans alcool.

Le truc des anciens

Si vous avez les reins fragiles, évitez sa consommation qui peut provoquer des calculs d'oxalates.

Romarin

Rosmarinus officinalis

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : originaire du bassin méditerranéen, cette petite vivace aromatique possède de nombreuses propriétés médicinales. Fleurs : bleu clair, visibles de février à avril. Feuilles : argenté dessus et vert foncé dessous.

■ **Hauteur** : jusqu'à 2 m.

■ **Préférences** : toutes les sortes de sols, y compris acides, à l'exception des terres lourdes. Comme son nom l'indique (*ros marinus* : « rosée de mer »), il ne craint pas les embruns salés.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : en pleine terre ou en pot sur un rebord de fenêtre. Frileux, il préfère quand même les régions à climat doux.

■ **Soins** : réduits à part une taille légère de formation. Profitez-en pour prélever des boutures aoûtées.

■ **Récolte** : les boutons floraux une fois cueillis seront mis à sécher dans un local sain et bien aéré. Ses feuilles entrent dans la composition de la fameuse « Eau de la Reine de Hongrie » qui permit à cette dernière, âgée de 72 ans, d'épouser le jeune Prince de Pologne...

Le truc des anciens

Une haie de romarins autour du potager sera une barrière infranchissable par les insectes phytophages.

Sarriette

Satureia hortensis

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : plante arbustive annuelle à croissance lente, dont le nom latin (*satyre*) évoque ses propriétés aphrodisiaques. Feuilles : lancéolées vert-argenté. Fleurs : bleu pâle de juillet à fin septembre.

■ **Hauteur** : 30 cm.

■ **Préférences** : terres légères mais riches. Craint moins la sécheresse que la transplantation.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.



■ **Culture** : semez en pleine terre à la fin du printemps. Ne semez pas trop dru. Peut aussi pousser en pots.

■ **Soins** : binages et sarclages fréquents. Il vaut mieux oublier de l'arroser que de la noyer.

■ **Récolte** : au stade floraison, prélevez les fleurs, feuilles et tiges. Vous pouvez aussi prélever la plante entière et la laisser sécher tête en bas dans un local bien aéré.

Le truc des anciens

Quelques plants de sarriette protégeront vos Brassicacées (anciennement Crucifères) des altises.

Sauge

Salvia sp.

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : originaire du bassin méditerranéen, cette aromatique était fort appréciée au Moyen Âge par les moines pour sa réputation de guérir tous les maux (d'où son nom issu de *salvare* qui signifie en latin « sauver » ou « guérir »). On en a recensé plus de 800 espèces, sauvages ou cultivées.

■ **Feuillage** : persistant et argenté.

■ **Fleurs** : blanches, bleues, roses ou mauves, visibles de juin à juillet.

■ **Hauteur** : 80 cm.

■ **Préférences** : toutes sortes de terres, sauf celles trop argileuses et gorgées d'eau. Quelques traces de calcaire sont tolérées. Redoute les gelées.

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : plantez-la dans un endroit chaud au potager ou en pot sur une fenêtre orientée plein Sud. Espacement 30 cm.

■ **Récolte** : avant que les fleurs soient complètement ouvertes, les feuilles seront plus riches en essence. Se conservent séchées ou congelées.

■ **Multiplication** : bouturage ou marcottage.

Le truc des anciens

« Qui cultive de la sauge dans son jardin, n'a pas besoin de médecin. »



Jardin de simples du prieuré de Salagon.

Sedum réfléchi

Sedum reflexum



■ **Famille :** Crassulacées.

■ **Présentation :** petite plante « grasse » qui pousse à l'état sauvage en rocailles, sur les murs, sur les toits, en montagne (jusqu'à 2 000 m). Appelée aussi jou-barbe, cette vivace est très rustique. Les anciens lui attribuaient des vertus « anti-foudre » (*Sedum* vient du latin *sedare* : protéger). Fleurs : jaune doré, d'où son autre appellation d'orpin. Feuilles : charnues, acides mais comestibles crues en salade ou fermentées dans du lait.

■ **Préférences :** sols secs et rocheux. Ne craint pas les sols calcaires.

■ **Exposition :** bien ensoleillée.

■ **Culture :** semez ses graines au printemps ou en été à faible profondeur. Tassez bien la terre pour éviter qu'elles ne s'envolent. Brumisez régulièrement la terre les premières semaines après le semis.

■ **Récolte :** ses feuilles se ramassent au rythme de votre consommation, car elles ne se conservent pas.

■ **Soins :** aucun.

Le truc des anciens

Récoltez les feuilles jeunes avant qu'elles ne deviennent trop acides.

Serpent végétal

Trichosanthes cucurberina

■ **Famille :** Cucurbitacées.

■ **Présentation :** originaire des pays tropicaux, ce légume à la forme surprenante appartient pourtant à la même famille que les courges, coloquintes et concombres. Feuilles velues et lobées. Fleurs blanches et dentelées.

■ **Préférences :** terres riches et profondes, sans eau stagnante.

■ **Exposition :** bien ensoleillée.

■ **Culture :** frileux, il ne sera semé qu'après les Saints de glace sous abri chauffé (20 à 25 °C). Profondeur des semis : 1 cm (en pots). En pleine terre : semis en poquets espacés de 60 cm. Ne conservez que le plant le plus vigoureux. Un grillage à moutons constitue un bon tuteur.

■ **Récolte :** 6 mois après le semis, les « serpents » feront déjà 50 cm de long et pourront être ramassés. Stockez-les suspendus à un fil robuste dans un local sain et bien aéré. Séchés, ils peuvent être peints par les enfants pour Halloween.

■ **Soins :** arrosages fréquents... sans mouiller les feuilles !

Le truc des anciens

Pour qu'ils poussent sans s'enrouler sur eux-mêmes, lestez vos serpents avec un poids ou une pierre.



Serpolet

Thymus serpyllum



- **Famille :** Lamiacées.
- **Présentation :** forme sauvage du thym cultivé, cette plante est un excellent couvre-sol. Fleurs : violettes, mellifères, s'épanouissant de l'été à la fin de l'automne.
- **Hauteur :** 30 cm.
- **Culture :** semez en pleine terre, après les dernières gelées printanières. Vous pouvez aussi cultiver du serpolet en pot ou jardinière sur le bord de la fenêtre de votre cuisine, si elle est exposée à l'ouest ou au sud.
- **Préférences :** terres légères et non gorgées d'eau.
- **Exposition :** bien ensoleillée et abritée des courants d'air.
- **Récolte :** lorsque les fleurs sont épanouies. Pour obtenir des essences plus intenses, récoltez au moment de la pleine lune.
- **Soins :** si l'hiver est rigoureux, il est prudent de rabattre les touffes et de

les pailler (feuilles mortes, compost, terreau). Les pots placés sur les rebords extérieurs des fenêtres seront rentrés à l'intérieur.

- **Multiplication :** division de touffes ou marcottage.

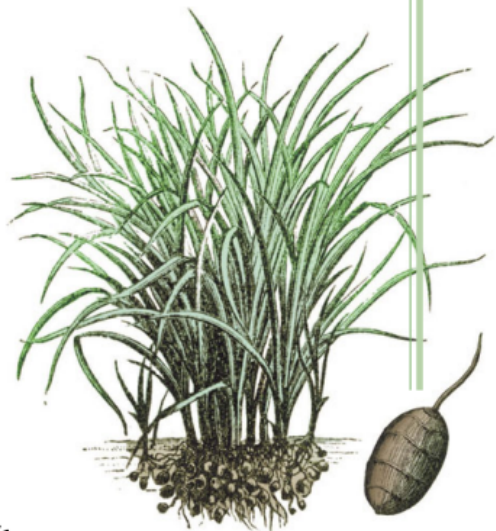
Le truc des anciens

Si vous avez des ruches, placez quelques pots (non traités !) à proximité pour parfumer votre miel.

Souchet comestible

Cyperus esculentus

- **Famille :** Cyperacées.
- **Présentation :** originaire d'Afrique, d'Amérique et d'Asie, cette plante se nomme aussi « amande de terre ». Les Romains appréciaient déjà ses racines comestibles (*esculentus* : comestible).



Tiges : 60 cm de haut. Feuilles : très fines. Fleurs : en épillets de couleur jaune s'épanouissant en fin d'été et en automne. Tubercules : en forme d'arachide et au goût de noisettes mais plus sucrées.

Attention : ne confondez pas le *Cyperus esculentus* avec le *Cyperus aureus* (souchet doré) dont les racines sont amères.

■ **Préférences** : sols sableux, frais mais non gorgés d'eau.

■ **Exposition** : bien ensoleillée ou mi-ombragée.

■ **Culture** : la plantation des tubercules sera réalisée sous châssis au printemps. Un repiquage sera nécessaire en pleine terre (environ 2 mois après la plantation). Espacement conseillé des lignes : 30 cm. Écartement conseillé des plants sur les lignes : 15 cm.

■ **Récolte** : en début d'été, les tubercules seront arrachés puis tamisés pour enlever la terre. Ils seront ensuite stockés dans un local sain et bien aéré. Une fois secs, ils seront pressés pour en extraire de l'huile.

■ **Soins** : arrosages réguliers en début de plantation.

Le truc des anciens

Si vous voulez remplacer votre café par un produit moins onéreux, torréfiez des graines de *Cyperus esculentus*. L'huile extraite des tubercules serait excellente pour calmer les enfants hyperactifs et prévenir les maladies cardiaques des adultes.



Tétragone cornue

Tetragonia expansa

■ **Famille** : Aizoacées.

■ **Présentation** : originaire de Nouvelle-Zélande, cette plante annuelle porte des curieux « fruits » avec quatre pointes, d'où son nom (*tetra* : quatre, *gonu* : angle). Fleurs : verdâtres sans pétale visible à l'aisselle des feuilles comestibles. Feuilles : vert foncé.

■ **Hauteur maximale** : 1 m.

■ **Préférences** : bien que tolérant toutes les sortes de terres, il vaut mieux éviter les sols trop riches (nitrates).

■ **Exposition** : bien ensoleillée.

■ **Culture** : semez ses graines après les dernières gelées printanières (sous châssis de préférence en cas de fausse sortie de l'hiver). Repiquez en pleine terre. Espacement conseillé des plants : 70 cm.

■ **Récolte** : environ 3 mois après le semis jusqu'aux premières gelées. Conservation des feuilles possible au congélateur.



■ **Soins** : aucun parasite n'est à redouter... à part les gastéropodes. Arrosages et binages réguliers les années de sécheresse.

🌿 **Le truc des anciens**

Faites tremper les graines dans un verre d'eau tiède, la veille du semis, pour les ramollir.

Thym

Thymus vulgaris

■ **Famille** : Lamiacées.

■ **Présentation** : petit arbuste vivace riche en thymol. Fleurs : mauves visibles en été et très mellifères. Selon la mythologie, cette plante médicinale aurait poussé à l'emplacement des larmes de la Belle Hélène pour soigner les guerriers. Au Moyen Âge, les nobles Dames brodaient ses feuilles sur les costumes des croisés pour leur porter chance.

■ **Hauteur maximale** : 50 cm.

■ **Préférences** : terres pauvres, sèches et caillouteuses.

■ **Exposition** : bien ensoleillée et sans courant d'air.

■ **Culture** : après les gelées printanières, semez-le en pleine terre ou en pot près de la cuisine. Arrosez-le peu (sauf en cas de sécheresse prolongée).

■ **Récolte** : au cours de la floraison estivale.

■ **Soins** : couvre-sol, cette plante étouffe elle-même les mauvaises herbes sans qu'il soit nécessaire que vous fassiez appel aux herbicides. En cas d'hiver

rude, paillez les plants avec une bonne couche de feuilles mortes.

■ **Multiplication** : par marcottage au bout d'un an.

🌿 **Le truc des anciens**

Ayez toujours sous la main quelques branches séchées de thym pour soulager vos maux (tisanes) : cauchemars, crampes abdominales, hoquet, morsures d'animaux, etc.

Tomate

Lycopersicum esculentum

■ **Famille** : Solanacées.

■ **Présentation** : originaire d'Amérique du Sud, ce légume a eu du mal à s'imposer auprès des consommateurs, à cause de sa parenté avec des Solanacées toxiques (datura, belladone, pommier d'amour, tabac, etc.). On l'appelait à l'époque « la pêche de loup ». La consommation de tomates vertes crues (riches en solanine, alcaloïde toxique) est déconseillée. Mais ce poison étant détruit par la chaleur, on peut consommer des confitures de tomates vertes.



- **Hauteur** : plus d'1,50 m.
 - **Préférences** : sols riches en humus mais sans argile.
 - **Exposition** : bien ensoleillée.
 - **Culture** : semez sous abri au printemps. Si vous avez raté la date, mettez en terre vers la mi-mai des tomates en plants dans une terre riche et ameublée. Un peu de fumier bien décomposé recouvert de feuilles d'orties stimulera la croissance et éloignera des parasites. Pincements : au-dessus de trois boutons floraux. Tuteurez.
 - **Récolte** : les fruits bien mûrs seront prélevés du plant suite à une légère rotation. Coupez les feuilles faisant de l'ombre pour permettre un bon mûrissement. En automne, les dernières tomates seront récoltées vertes et mises à mûrir dans la cuisine, entourées de papier journal. On peut aussi arracher les pieds entiers et les suspendre tête en bas dans une remise.
 - **Soins** : la croissance illimitée des tiges de tomates nécessite des pincements réguliers pour la freiner et stimuler la formation de fruits. Des nouvelles variétés à croissance limitée évitent cette corvée.
- 🌱 **Le truc des anciens**
Des tuteurs creux font office de réserves d'eau.
-
- ## Topinambour

Helianthus tuberosus
-
- **Famille** : Astéracées.
 - **Présentation** : originaire d'Amérique du Nord, cette cousine du tournesol s'appelle aussi « artichaut de Jérusalem »

ou « poire de terre ». Les anciens ayant connu les disettes de la guerre l'associent à cette période sombre et la boycottent. Pourtant, son goût délicieux rappelant celui de l'artichaut et sa faible teneur en glucides devraient la faire consommer plus souvent que la pomme de terre. De plus, ses fleurs jaunes sont très décoratives dans un massif.

- **Préférences** : sols pauvres, légers et sans eau stagnante.
- **Exposition** : bien ensoleillée.
- **Culture** : plantez-le au début du printemps au potager ou en haie. Espace entre les lignes : 50 cm. Écartement entre les lignes : 1 m. Buttez un mois après plantation.
- **Récolte** : environ 30 semaines après plantation. Les tubercules supportent le froid et peuvent passer l'hiver dehors.
- **Soins** : sans parasite connu, il se passe de traitement. Faites une récolte méticuleuse de tous ses tubercules, si vous ne voulez pas qu'ils se propagent dans tout le potager.

🌱 **Le truc des anciens**

Les diabétiques ont intérêt à remplacer dans leur alimentation les pommes de terre par des topinambours moins riches en amidon et en glucides.





Les sauveurs des légumes anciens

Le Réseau « Semences paysannes »

■ Il a pour objectif d'évaluer les variétés anciennes ou locales de légumes ayant une bonne capacité d'adaptation à différents terroirs et capables de révéler toutes les richesses gustatives dont sont friands les consommateurs de marchés locaux et les restaurateurs.

Il souhaite également « sauvegarder, mettre en culture, diffuser et valoriser ces variétés anciennes conservées dans les collections des Centres de ressources génétiques ». En les cultivant *in situ* dans les jardins et les fermes, il complète l'action des conservatoires qui les préservent *ex-situ* (c'est-à-dire en chambre froide).

En mutualisant la maintenance des variétés anciennes radiées du catalogue, il veut à nouveau les rendre accessibles aux maraîchers souhaitant les cultiver. Des négociations sont en cours avec l'État pour qu'en échange de ce travail d'intérêt public, la réinscription de ces variétés sur le catalogue officiel puisse se faire gratuitement. Mais ce combat n'est pas encore terminé, d'où l'intérêt de travailler en réseau « pour mutualiser les actions et retrouver les savoir-faire oubliés du fait de la spécialisation de l'activité semencière de ces dernières décennies ».

Les acteurs impliqués dans cette mise en réseau ne sont d'ailleurs pas que des agriculteurs et comptent également des maraîchers, des multiplicateurs, des artisans semenciers et même des jardiniers amateurs. Si ce projet vous tente, contactez l'association de votre région ou la plus proche.

AUDE – Centre d'initiative et de valorisation de l'agriculture et du milieu rural

■ Le BIOCIVAM a réalisé depuis 2002 des essais sur des variétés anciennes de tomates

en agriculture biologique. Les variétés testées proviennent du Conservatoire de la tomate de Pascal Poot et du Centre de ressources génétiques de l'Inra.

En 2005, 60 variétés issues de la collection de tomates de l'Inra ont été testées sous serre. Ces variétés ont été évaluées au travers de tests de dégustation auprès des consommateurs et de tests agronomiques. L'objectif est que les variétés jugées intéressantes par les maraîchers, puissent être cultivées dans leurs propres fermes. D'autres essais concerneront l'aubergine et la carotte, toujours à partir des collections Inra.

Contact : BIOCIVAM
70, rue Aimé Ramond – 11000 Carcassonne
Tél. : 04 68 11 79 38

Rhône-Alpes - Savoirs de terroirs

■ L'association Savoirs de terroirs inventorie et sauvegarde des collections de végétaux cultivés, transmises par des passionnés. L'association gère une collection de 200 variétés de pommes de terre de plus de 50 ans d'âge. Savoirs de terroirs recherche aujourd'hui des alliances et des soutiens pour dédoubler la collection et étendre un réseau de « parrains » de variétés.

Contact :
Savoirs de terroirs
Le Pradel quart le Serre – 07170 Mirabel
Tél. : 04 75 35 88 50
Site internet :
<http://savoirdeterroirs.free.fr>

Rhône-Alpes Parc naturel régional du Queyras

■ Le PNR soutient la culture et la valorisation de variétés locales de pommes de terre. Une marque a été mise en place pour permettre aux agriculteurs de valoriser leur production. En échange, ils s'engagent à maintenir au

moins une des variétés anciennes du territoire.

Contact :
Syndicat mixte Parc naturel régional Queyras
La Ville 05350 Arvieux – Tél. : 04 92 46 88 20

Languedoc-Roussillon

Semences libres en Cévennes

■ Ce réseau de jardiniers amateurs est né en 2005.

Contact :
Dimanches Verts
avenue de la Résistance – 30270 Saint-Jean du Gard
Tél. : 04 66 85 32 18

PACA – La Plante compagne

■ L'association « La Plante compagne » regroupe des jardiniers amateurs qui cultivent des variétés anciennes de plantes potagères dans les Alpes-Maritimes.

Contact : BP 23 – 06540 Breil-sur-Roya

France entière

Germinance

■ Vente de graines de variétés anciennes potagères, PAM, fleurs, formation semences.

Contact :
Germinance – 4, Impasse du Gault
49150 Baugé – Tél. : 02 41 82 73 23
Site internet :
<http://www.germinance.com>

Graines del País

■ Vente de graines de variétés anciennes.

Contact :
Graines del País – Le village
11240 Bellegarde du Razès.
Site internet :
<http://www.grainesdelpais.com>

Jardin'en Vie

■ Construire une jardinerie agro-écologique.

Contact :
Jardin'en Vie – route des chaux

26500 Bourg-les-Valence – Tél. : 0 679 675 671
Courriel :
mailto:contact@jardinenvie.org
contact@jardinenvie.org
Site internet :
<http://www.jardinenvie.com>

Le Biau Germe

■ Vente de graines variées anciennes potagères, PAM, fleurs, formation semences.

Contact :
Le Biau Germe – 47360 Monpezat d'Agenais
Tél. : 05 53 95 95 04
Site internet :
<http://www.biaugerme.com>

Les Croqueurs de carottes

■ Association créée en 2004 par des artisans semenciers (Germinance, le Biau Germe, Graine del País, Les Semailles, Ferme de Sainte-Marthe, Essem'bio) avec pour objectif « de se former sur la maintenance de variétés, et surtout de mutualiser la maintenance de variétés radiées du catalogue ». L'objectif à terme étant d'obtenir la réinscription gratuite en échange de ce travail de maintenance.

Contact :
s/c Le Biau Germe – 47360 Montpezat d'Agenais
Tél. : 05 53 95 95 04
Courriel : croqueursdecroquettes@biaugerme.com

Payzons ferme

■ Vente de plants de pommes de terre.

Contact :
Payzons ferme – Les deux croix – 56300 Neulliac
Tél. : 02 97 39 65 03

Potager d'un curieux

■ Vente de graines bio-potagères, médicinales, florales.

Contact :
Potager d'un curieux – La Molière – Saignon
84400 Apt – Tél. : 04 90 74 44 68



Recettes gourmandes



Recettes gourmandes des anciens jardiniers

Les anciens avaient des journées longues et pénibles mais savaient s'offrir des petits plaisirs gustatifs : liqueurs, pâtisseries, confitures, etc. Voici quelques recettes plus ou moins secrètes. Attention, lorsqu'elles contiennent de l'alcool, consommez-les avec modération.



Liqueurs et boissons

Chartreuse verte

Préparation : 30 min

Macération : 24 h

Ingrédients pour 3 L :

- 2 L d'eau
- 1 L d'eau-de-vie
- 500 g de sucre
- 1 g de feuilles d'angélique
- 1 g de feuilles de mélisse
- 1 g de feuilles de menthe
- 1 g de feuilles de sauge
- 10 g de tanaïs
- 10 g de coriandre
- 1 g de badiane
- 0,5 g de safran



La recette d'origine (secrète) comptait plus de 100 plantes différentes.

Écrasez la coriandre et la badiane.

Hachez l'angélique, la mélisse, la menthe et la sauge.

Dans un bocal hermétique mettez à macérer dans l'eau-de-vie les feuilles hachées.

Après 18 h de macération, ajoutez-y la tanaïs et le safran, puis laissez macérer de nouveau 6 h.

Faites un sirop avec l'eau et le sucre, laissez-le refroidir. Versez-le dans le mélange précédent. Agitez.

Filtrez. Embouteillez.

Eau de mélisse

Préparation et macération : environ un mois

Ingrédients pour 3 L :

- 3 L d'alcool à 33°
- 500 g de fleurs de mélisse et de feuilles sèches
- 125 g de zeste de citron (non traité)
- 15 g de racines sèches d'angélique
- 200 g de graines de coriandre
- 40 g de noix de muscade
- 4 g de cannelle
- 2 g de clou de girofle
- 35 cL d'eau distillée

Cette recette, inventée au XVII^e siècle par les moines des Carmes de la rue de

Vaugirard à Paris, a de nombreuses propriétés médicinales : antimigraines, favorisant la digestion, calmant les maux d'estomac, contre « la léthargie et l'épilepsie, les vapeurs et les coliques », antimalaises, etc.

Dans un grand flacon en grès, versez l'alcool.

Ajoutez les feuilles et fleurs de mélisse, le zeste de citron et les racines d'angélique.

Laissez macérer pendant 10 jours en fermant bien le flacon. Agitez quotidiennement la préparation.

Filtrez à l'aide d'un tissu.

Remettez alors le liquide obtenu dans le flacon en grès et ajoutez-y : les graines de coriandre, la noix de muscade râpée, la cannelle finement concassée et les clous de girofle. Refermez hermétiquement.

Laissez à nouveau macérer pendant 10 jours en remuant le flacon quotidiennement. Filtrez.

Ajoutez l'eau distillée. Laissez reposer un jour et une nuit.

Enfin, filtrez et mettez en petites bouteilles bien hermétiques.

Se consomme en gouttes sur un sucre.



Eau de la reine de Hongrie

Préparation :

48 h à 2 mois,
selon la méthode
Ingrédients pour 1 L :

- 600 g de fleurs de romarin
- 1 L d'alcool rectifié



Cet élixir de jeunesse aurait permis à une septuagénaire d'épouser un jeune roi de Hongrie. Quelle est la part de légende ? À vous de tester les propriétés de cette « eau miraculeuse » créée en 1370.

Laissez macérer les fleurs de romarin dans l'alcool durant 48 h dans un récipient hermétique. Puis, à l'aide d'un alambic, distillez le liquide pour en extraire l'essence.

Utilisez cette eau de jouvence par voie interne (quelques gouttes sur un sucre) et externe (frottez vos muscles endoloris).

Si vous n'avez pas d'alambic et que vous êtes patient, vous pouvez remplacer la distillation par une astuce : laissez macérer les fleurs de romarin dans 1 L d'alcool à 90°, dans un récipient en verre fermant hermétiquement. Exposez le récipient au soleil pendant 2 mois. Agitez matin et soir. Attention : ne remplissez pas le flacon à ras bord, sinon, il risquerait d'exploser sous la chaleur solaire. Filtrez les fleurs et récupérez le liquide contenant les essences aromatiques.

Il existe une variante à cette recette : 100 g de fleurs de lavande, 50 g de fleurs de thym, 25 g de feuilles de marjolaine, 25 g de feuilles de sauge pour 2 L d'alcool à 90°.

Garden planteur

Préparation : 10 min

Macération : 30 min

Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 pêches
- 2 nectarines
- 100 g de framboises
- 1 citron non traité
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 125 g de sucre en poudre
- 40 cl de rhum blanc
- 40 cl de jus d'orange
- 40 cl de jus de pamplemousse
- 40 cl de jus d'ananas
- 40 cl de nectar de pêche

Lavez le citron en le brossant. Extrayez le jus du citron en le pressant. Prélevez un long ruban de son zeste.

Lavez, dénoyotez et coupez en dés deux pêches et les nectarines.

Lavez les framboises et enlevez leurs parties vertes.

Dans un grand saladier, regroupez tous les fruits.

Ajoutez le sucre, le jus et le zeste du citron plus quelques feuilles de menthe fraîche.

Laissez reposer au minimum 30 min au réfrigérateur pour que le sucre se dissolve bien.

Retirez ensuite le zeste et la menthe fraîche.

Placez le saladier sur des glaçons. Arrosez les fruits avec le rhum et les jus de fruits.

Lavez, dénoyotez et coupez en tranches les deux pêches restantes. Décorez chaque verre avec les tranches de pêches et des feuilles de menthe.

Consommez bien frais.

Guignolet kirsch

Préparation : 10 min

Macération : 15 jours

Repos : 15 jours

Ingrédients pour 1 L :

- 50 feuilles de cerisier
- 1 bouteille de vin de Bordeaux rouge
- 2 verres d'eau-de-vie blanche
- 1 verre de kirsch
- 250 g de sucre

Lavez et séchez les feuilles de cerisier.

Dans un bocal, faites-les macérer avec l'eau-de-vie et le sucre pendant 15 jours.

Filtrez et ajoutez le vin de Bordeaux rouge et le kirsch. Laissez reposer 15 jours.

Fermez hermétiquement et étiquetez les bouteilles.



Liqueur des moines

Préparation : 5 min

Macération : 15 jours

Ingrédients pour 1 L :

- 250 g de sucre en poudre
- 1 L de lait
- 1 verre d'eau-de-vie
- 1 gousse de vanille
- 1 citron

Lavez le citron, coupez-le en rondelles et placez-les dans une terrine.

Faites bouillir le lait et versez-le sur le citron.

Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux, puis le sucre en poudre et l'eau-de-vie.

Laissez macérer 15 jours. Filtrez. Embouteillez.

Pêcher mignon

Préparation : 10 min

Macération : 1 h minimum

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 pêches de vigne sanguines
- 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron non traité
- 1 L de limonade traditionnelle aux extraits naturels de citron
- 8 branches de menthe fraîche

Lavez les pêches et dénoyautez-les. Pelez-les si elles ont été traitées.

Mixez-les avec le sucre et le jus de citron pour obtenir un coulis.

Versez-le dans une carafe que vous laisserez au réfrigérateur ou à la cave pendant au moins une heure.

Avant de servir, rajoutez la limonade dans la carafe et mélangez bien.

Décorez les verres de feuilles de menthe fraîche. Dégustez frais avec des glaçons.

Rinquinquin

Préparation : 5 min

Macération : 5 jours

Repos : 8 jours

Ingrédients pour 1 L :

- 100 feuilles de pêcher récoltées entre le 15 août et le 8 septembre
- 1 bouteille de vin de Bourgogne blanc
- 20 cL d'eau-de-vie de pays
- 25 morceaux de sucre

Lavez et séchez les feuilles de pêcher. Mettez-les dans un bocal, avec le vin de Bourgogne blanc.

Ajoutez le sucre. Refermez hermétiquement.

Laissez macérer au soleil 5 jours. Filtrez.

Ajoutez l'eau-de-vie. Mélangez bien.

Mettez en bouteilles. Fermez-les et étiquetez-les.

Dégustez au bout d'une semaine.

Sirop de fleurs de sureau

Préparation : 2 jours

Cuisson : 2 min

Ingrédients (pour 1 L de sirop) :

- 4 ombelles de fleurs de sureau noir
- 1 kg de sucre en poudre
- 1 zeste de citron non traité
- 1 L d'eau de source

Récoutez quelques ombelles de fleurs en début de la période de floraison du sureau noir (*Sambucus nigra*).

Attention, ne le confondez pas avec le petit sureau ou yble dont les fleurs et les fruits sont toxiques !

Faites sécher les ombelles quelques jours dans un local bien ventilé. Ne les lavez pas, mais secouez-les délicatement pour en chasser les insectes.

Dans un grand saladier, placez vos ombelles de fleurs et recouvrez-les d'eau bouillante.

Ajoutez le sucre et le zeste de citron. Remuez jusqu'à dilution du sucre.



Laissez infuser 2 jours après avoir recouvert le saladier d'un linge. Remuez régulièrement.

Ensuite, filtrez à l'étamine et récupérez le sirop dans une casserole. Portez à nouveau à ébullition en remuant constamment.

Embouteillez. À consommer sans modération pendant environ 6 mois.

Conservez au réfrigérateur la bouteille entamée.

Vin chaud aux 4 fruits



Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

Ingédients pour 4 personnes :

- 75 cl de vin rouge corsé
- 150 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 pomme bio
- 1 orange bio
- 1 citron non traité
- 2 mandarines non traitées

Dans une casserole, versez le vin et ajoutez le sucre en poudre ainsi que la gousse de vanille (fendue en deux dans le sens de la longueur).

Brossez le citron sous le robinet, râpez finement son zeste et pressez son jus. Ajoutez zeste et jus au vin.

Pelez et évidez la pomme. Coupez-la en dés et mettez-la dans la casserole.

Pelez l'orange et les mandarines à vif, enlevez les pépins et mettez les quartiers dans la casserole avec le vin.

Mettez la casserole sur feu doux et portez à frémissement. Mélangez bien pour dissoudre le sucre. Laissez frémir à petits bouillons environ 15 min.

Enlevez la gousse de vanille, les zestes et les quartiers d'agrumes.

Servez brûlant.

Vin de cerises

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Repos : 24 h

Ingédients pour 2 L de vin :

- 500 g de cerises noires
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1,5 L de vin blanc de Bourgogne aligoté
- 1/10 L d'eau-de-vie de pays
- 160 g de sucre cristallisé

Lavez, équeutez et dénoyautez les cerises noires.

Dans une casserole, mettez-les avec le sucre vanillé et un demi-verre de vin de Bourgogne blanc.

Faites cuire 10 min à feu doux.

Hachez ensuite les cerises dans leur jus au mixer pour les transformer en purée.

Versez le jus dans une grande coupe et ajoutez l'eau-de-vie.

Faites bouillir environ 5 min le reste de vin blanc avec le sucre cristallisé. Laissez refroidir.

Versez sur la purée de cerises. Faites macérer 24 h au réfrigérateur.

Servez bien frais, à l'aide d'une petite louche, dans des verres à cocktail.

Ce vin de cerises se conservera environ 8 jours au réfrigérateur.

Vin de fleurs de pâquerettes

Préparation : cueillette + 30 min

Macération : 3 jours + 8 jours

Cuisson : 15 min

Repos : 1 mois minimum

■ 3 L de fleurs de pâquerette non traitées

■ 1 orange non traitée

■ 1 citron non traité

■ 1 kg de sucre

■ Gingembre

■ Levure de bière

Cueillez l'équivalent de 3 L de fleurs de pâquerettes.

Dans un récipient en grès, mettez les fleurs puis recouvrez-les de 3 L d'eau bouillante. Fermez hermétiquement.

Laissez macérer 3 jours.

À travers un tissu de mousseline, filtrez et recueillez le jus de pâquerettes dans une casserole.

Ajoutez les zestes de l'orange et du citron ainsi qu'un peu de gingembre frais. Versez le sucre et mélangez.

Portez le liquide à ébullition puis laissez infuser à feu doux 15 min.

Versez l'infusion dans le premier récipient en grès. Quand le liquide est refroidi, ajoutez la levure de bière. Ne fermez pas le récipient en grès.

Conservez dans un local à 20 °C pendant une semaine.

Filtrez votre « vin » de pâquerettes. Mettez en bouteilles hermétiquement closes.

Patientez encore un bon mois et dégustez frais en apéritif ou au dessert.



Vin de noix

Préparation : 15 min

Macération : 40 jours

Ingrédients pour 5 L :

■ 40 noix vertes

(cueillies entre la St Jean et mi-juillet selon les régions)

■ 4 L de vin rouge de Bourgogne

■ 1 L d'eau-de-vie

■ 1 kg de sucre en poudre

■ 1 gousse de vanille

Nettoyez les noix. Coupez-les en quatre.

Dans une bonbonne, mettez le vin rouge, l'eau-de-vie et le sucre en poudre. Laissez-y macérer les noix vertes 40 jours. Filtrez puis mettez en bouteilles. Consommez quelques mois plus tard.



Vinaigre

Vinaigre aux framboises

Préparation : 10 min

Macération : 10 jours

Ingrédients pour 1 L :

■ 1,2 L de vinaigre de vin rouge, non aromatisé

■ 600 g de framboises

■ 1 cuillerée à soupe de sucre roux ou de « saveur Vergeoise brune »

Triez les framboises sans les laver.

Avec un pilon en bois, écrasez-les dans un saladier.

Versez cette pulpe dans un bocal hermétique et ajoutez le vinaigre. Laissez macérer environ deux semaines.

Filtrez dans un tamis fin en nylon.



Ajoutez le sucre roux ou la vergeoise.

Mettez en bouteilles de 25 cL, de préférence.

Fermez hermétiquement et conservez au frais. Utilisez-en très peu car son arôme est puissant.

Rappel : les vergeoises étaient des moules utilisés par les anciens pour couler les grands pains de sucre. Aujourd'hui, la « vergeoise » est un sucre à consistance moelleuse, coloré et parfumé par les cuissons successives, obtenu à partir de sirop de betterave à sucre. Recuit une fois, le sirop donne la « saveur vergeoise blonde » nature ou vanillée ; recuit deux fois, la « saveur vergeoise brune », plus foncée et au goût de caramel.



Tartes salées

Tarte à la tomate

Préparation : 35 min

Repos de la pâte : 30 min

Cuisson : 10 min à thermostat 8, 10 min à thermostat 7, 20 min à thermostat 6

Ingédients pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée du commerce
- 1 tomate 'Cœur de bœuf' bio (poids minimal 800 g)
- 250 g d'oignons
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive (de première pression à froid)
- 1 morceau de sucre
- 2 œufs de ferme
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 4 tranches de bacon
- 50 g de gruyère
- 50 g d'olives noires
- Thym et basilic

Plongez la tomate dans de l'eau bouillante pour la peler plus facilement.

Gardez-en quelques rondelles intactes. Coupez le reste en morceaux et faites-les « fondre » à feu doux dans une petite casserole couverte, avec sel et poivre.

Pelez et émincez les oignons ; faites-les dorer doucement dans l'huile d'olive en ajoutant le sucre et 1/2 cuillerée à café de sel. (Ne les faites pas noircir mais seulement blondir).

Fouettez les œufs entiers avec la crème.

Ajoutez-y la tomate fondue et les oignons dorés. Incorporez le gruyère râpé et le bacon coupé en petits morceaux. Salez et poivrez puis goûtez l'assaisonnement pour vérifier.

Étalez la pâte brisée sur 4 à 5 mm d'épaisseur dans un moule à tarte.

Garnissez avec la farce. Recouvrez des rondelles de tomates mises de côté. Saupoudrez de thym et de basilic hachés. Décorez de quelques olives noires dénoyautées.

Faites cuire à four chaud en réduisant progressivement la température du thermostat 8 (240 °C) au thermostat 6 (180 °C). Servez chaud.



Tarte aux endives caramélisées

Préparation : 45 min

Réfrigération : 1 h

Cuisson : 35 min sur le feu, 30 min au four (thermostat 6)

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 pâte à pizza surgelée
- 1,5 kg d'endives
- 80 g de beurre
- 200 g de fromage de brebis frais
- 1 branche de thym
- le jus d'1 citron non traité
- 25 cl d'eau de source
- 80 g de sucre en poudre
- Sel et poivre

Décongelez la pâte la veille. Roulez-la en boule et enveloppez-la de film étirable. Mettez-la en attente une heure au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez la garniture de la tarte.

Lavez rapidement les endives pour conserver leurs vitamines. Coupez-les en quatre dans le sens de la longueur. Posez-les sur un torchon. Dans une cocotte, faites fondre 50 g beurre et mettez-y les endives. Arrosez avec le jus de citron et l'eau de source. Couvrez et laissez mijoter une bonne demi-heure à feu doux. Quand l'eau se sera évaporée et que vos endives seront devenues bien tendres, enlevez du feu.

Dans un moule à manqué en pyrex, mettez le reste de beurre. Faites-le fondre à feu doux ou au four micro-ondes. Hors du feu, ajoutez le sucre. Remettez sur le feu ou au micro-ondes (environ 3 min) pour qu'il se caramélise légèrement. Retirez du feu.

Mettez le fromage de brebis frais dans une assiette creuse. Salez et poivrez. Effeuillez-y le thym.

Dans le moule à tarte tapissé de caramel, installez la moitié des endives. Parsemez de fromage de brebis émietté.

Recouvrez d'une seconde couche d'endives.

Préchauffez le four (thermostat 7 - 210 °C).

Sortez la pâte du réfrigérateur. Au rouleau, abaissez-la en un disque d'un diamètre supérieur de 2 à 3 cm par rapport au moule.

Glissez le disque de pâte sur les endives sans le casser. Rentrez les bords à l'intérieur du moule pour réaliser un couvercle.

Enfournez à mi-hauteur. Laissez cuire environ 30 min. Au sortir du four, laissez reposer 10 min.

Renversez la tarte avec précaution sur un plat de service rond. Servez sans tarder.



* Pâtisseries

Cassolettes de fruits d'automne

Préparation : 20 min

Macération : 1 h

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de raisins blancs
- 2 poires
- 2 pommes
- 1 citron non traité
- 2 cuillerées à soupe de Cognac
- 4 œufs de ferme
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 40 g de sucre en poudre

Lavez les fruits.

Pelez et coupez les pommes et les poires en quatre. Enlevez leur cœur. Coupez-les en fines lamelles comme pour réaliser une tarte.

Égrainez le raisin.

Pressez le citron pour en extraire le jus dans un verre.

Faites macérer les fruits environ 1 h dans le Cognac additionné du jus de citron et du sucre en poudre.

Ensuite, égouttez les fruits et disposez-les dans quatre cassolettes légèrement beurrées.

Battez les œufs avec la farine et le beurre fondu. Nappez les fruits de cette sauce.

Enfournez pendant 30 min (thermostat 6 - 180 °C), en position haute de la grille.

Ce délicieux dessert peut se consommer tiède ou froid.

Clafoutis des vendangeurs



Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de raisins noirs (muscat AOC du Mont Ventoux, par exemple)
- 100 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 50 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de rhum
- 12 cL de lait

Lavez le muscat, égrainez-le et faites-le sécher.

Dans une terrine, mélangez farine, sucre, sel et levure chimique (ou mieux, levain).

Séparez les blancs des quatre jaunes d'œufs. Réservez les blancs. Versez les jaunes dans la farine creusée en « fontaine ».

Ajoutez le beurre fondu, le rhum et un peu de lait pour obtenir une pâte à crêpes épaisse.

Battez enfin les blancs en neige et incorporez-les à cette pâte.

Dans un plat en terre largement beurré, versez la pâte. Il ne vous reste plus qu'à placer les grains de raisins sur le dessus de la pâte. Inutile de les y enfoncer, ils le feront d'eux-mêmes par gravité.

Enfournez et cuisez pendant 45 min environ (thermostat 6 - 180 °C).

Compote d'automne du verger

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 750 g de pommes
- 750 g de poires
- 1 beau coing bien mûr
- 150 g de beurre
- 100 g de cassonade
- 1 gousse de vanille ou une pincée de cannelle
- Quelques mimosas ou violettes en sucre

Épluchez tous les fruits. Coupez-les en quatre. Enlevez cœurs et pépins.

Dans une grande poêle, faire fondre 100 g de beurre jusqu'à coloration noisette.

Mettez-y tous les fruits. Mélangez avec deux spatules en bois pour bien répartir le beurre.

Saupoudrez légèrement de cassonade et ajoutez la gousse de vanille fendue ou la pincée de cannelle.

Faites cuire à feu assez vif, en secouant souvent la poêle pour éviter que les fruits n'attachent. À la spatule, retournez-les de temps en temps.

Lorsqu'ils sont tous bien dorés et caramélisés, ajouter le beurre restant en noisettes et remuez.

Au moment de servir, décorez avec quelques mimosas ou violettes en sucre.



Compote de pommes à la lavande

Préparation et cuisson :

30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de pommes vertes
- 4 brins de lavande bio
- 25 g de sucre en poudre
- 1 yaourt nature
- 2 blancs d'œufs
- 2 feuilles de gélatine (facultatif)

Lavez les pommes. Coupez-les en quatre sans les peler (sauf si elles sont traitées). Évidez leur cœur puis recoupez-les en fines tranches.

Dans une casserole sans couvercle, faites cuire vos pommes avec les brins de lavande. Cela nécessitera environ 15 min sur le feu ou 8 min au four micro-ondes.

Quand elles seront bien tendres et dorées, enlevez-les du feu ou du four. Ôtez les brins de lavande.

Mixez les pommes cuites et ajoutez le sucre.

Si vous souhaitez ajouter de la gélatine, ramollissez les feuilles dans un bol d'eau tiède pendant environ 5 min et incorporez-la aux pommes mixées.

Ajoutez le yaourt nature. Mélangez le tout.

Lorsque la compote est refroidie, incorporez vos blancs d'œufs battus en neige.

Placez votre compote de pommes vertes à la lavande dans des coupes et servez bien frais.



Crêpes farcies aux poires



Préparation et cuisson : 45 min

Repos de la pâte : 1 h

Ingrédients pour 12 crêpes :

Pâte à crêpes :

- 150 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive (première pression)
- 25 cl de lait bio

Farce :

- 3 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 2 belles poires ('Passé Crassane' par exemple)
- 3 biscuits à la cuiller
- 3 cuillerées à soupe d'eau-de-vie de poires (facultatif)

Finition :

- 50 g de sucre glace

Préparez une pâte à crêpes classique. Laissez reposer toute la nuit au réfrigérateur.

À la poêle, cuisez une douzaine de crêpes fines. Pour ne pas mettre trop de matière grasse, frottez le fond de la poêle avec une demi-pomme de terre trempée dans l'huile.

Dans un saladier, battez vos blancs d'œufs en neige jusqu'à obtention d'une meringue ferme.

Lavez, pelez et coupez les poires en quatre. Enlevez les pépins.

Dans une casserole, avec un peu d'eau de source et le sucre, transformez-les en compote, à feu moyen.

Mêlez cette compote aux blancs battus en neige.

Imbibez vos biscuits d'eau-de-vie de poire. Écrasez-les et mélangez-les aux autres ingrédients du saladier.

Garnissez le centre de chaque crêpe de cette farce et repliez les bords.

Placez vos crêpes farcies dans un plat allant au four. Cuisez au four environ 12 min à thermostat 6 (180 °C).

Saupoudrez de sucre glace juste avant de servir.

Entremets glacé aux pêches et fraises

Préparation : 30 min

Congélation : 2 h 30 minimum

Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 1 kg de pêches
- 800 g de fraises
- 3 dL de crème fraîche
- 250 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe d'eau-de-vie de fraises (facultatif)
- 1 gousse de vanille
- 12 cl d'eau de source

Pelez les pêches en les plongeant quelques secondes dans l'eau bouillante. Ne les coupez pas en morceaux.

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, la vanille et le sucre en poudre.

Après 2 min d'ébullition, mettez les pêches entières. Pochez-les environ 10 min.

Hors du feu, ajoutez éventuellement l'eau-de-vie de fraises. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, lavez vos fraises (enlevez leurs queues). Gardez-en une douzaine pour le décor final et écrasez les autres.

Fouettez la crème fraîche.

Quand les pêches sont refroidies, égouttez-les.

Incorporez délicatement à la crème fouettée, la purée de fraises et le sirop de cuisson des pêches.

Congelez en sorbetière 2 h30.

Au moment de servir, décorez avec les fraises entières mises de côté et des morceaux de pêches.

Grattez la gousse de vanille fendue en deux. Rajoutez-la à la sauteuse.

Délaissez la cannelle avec le rhum dans un bol. Versez le tout dans la sauteuse. Mélangez et laissez tiédir.

Pendant ce temps, lavez et séchez une douzaine de belles figues gorgées de soleil. Incisez-les légèrement en croix sur leur face arrondie sans les partager.

Portez à nouveau le sirop à frémissement léger. Plongez-y doucement les figues fendues. Coupez le feu et laissez les figues s'imbiber du sirop.

Il ne vous restera plus qu'à les disposer dans un plat creux, juste avant de servir et à les napper du sirop.

Dégustez bien frais.

Figues pochées à la cannelle



Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 8 personnes :

- 12 figues violettes
- 50 cL d'eau de source
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 4 cuillerées à soupe de rhum ambré
- 150 g de sucre en poudre

Dans une sauteuse, mettez le sucre en poudre et l'eau de source. Dissolvez le sucre en portant à ébullition jusqu'à obtention d'un sirop onctueux. Retirez rapidement du feu avant la caramélisation.

Gâteau au yaourt et aux deux raisins

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients pour 8 personnes :

- 250 g de yaourt nature
- 250 g de raisin blanc
- 250 g de raisin noir
- 300 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 1 cuillerée à soupe d'huile de noix (facultatif)
- 20 g de beurre (pour le moule)

Préchauffez votre four (thermostat 7 - 210 °C).

Dans un saladier, mélangez farine, sucre, sel et levure. Creusez un puits.

Cassez les œufs dans un autre petit saladier. Battez-les en omelette en incorporant le yaourt nature.

Versez ce mélange dans le puits de farine et travaillez peu à peu au batteur électrique. (Vous pouvez rajouter un peu d'huile pour plus d'onctuosité).

Beurrez un moule à manqué, puis versez-y la préparation.

Égrappez vos raisins. Lavez-les. Essuyez-les. Enfoncez-les dans la pâte en alternant les couleurs noires et blanches.

Enfournez à mi-hauteur et cuisez. Au bout d'environ 45 min, vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau : enfoncée dans le gâteau, elle doit ressortir sèche. Si elle sort humide, prolongez encore un peu la cuisson.

Sortez du four et laissez tiédir votre gâteau au yaourt avant de le démouler sur un plat.

Suggestion : à déguster accompagné d'une Clairette de Limoux bien fraîche.

Gâteau danois aux pommes

Préparation : 50 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

Chapelure :

- 125 g de beurre
- 3 tasses de chapelure fine de pain de seigle
- 2 cuillerées à soupe de chocolat noir râpé
- 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre

Compote de pommes :

- 750 g de pommes reinettes
- 1/2 verre d'eau de source
- 75 à 100 g de sucre en poudre

- 20 g de beurre

Décor :

- 125 g de crème fraîche
- 3 cuillerées à soupe de confiture de framboises
- 15 g de beurre (pour le moule)

Dans une poêle épaisse, faites fondre le beurre.

Lorsqu'il devient couleur noisette, ajoutez la chapelure de pain de seigle et le sucre. Remuez sans cesse avec une spatule en bois. Réduisez la source de chaleur.

Quand l'ensemble devient brun doré et que la chapelure est croquante, retirez du feu. Ajoutez hors du feu le chocolat râpé. Mélangez bien.



Pendant que votre préparation refroidit, préparez la compote de pommes.

Ensuite, prenez un moule en verre supportant la chaleur et beurrez-en l'intérieur.

Au fond, versez une couche de chapelure (environ 1 cm d'épaisseur) puis une couche de compote. Continuez en alternant les couches. Terminez par de la chapelure.

Disposez enfin quelques petits morceaux de beurre en surface et mettez à cuire à four moyen (thermostat 7 - 210 °C) pendant environ 30 min.

À l'issue de la cuisson, sortez du four et laissez refroidir votre gâteau danois à température ambiante.

Avant de servir, recouvrez de crème fouettée non sucrée et d'un peu de confiture de framboises.

Glace à la rose

Préparation : 40 min

Cuisson : quelques minutes (crème anglaise)

Réfrigération : 2 à 3 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 rose fraîche (non traitée) très parfumée ou des feuilles de *Rosa centifolia*
- 5 cL de sirop de rose (épicerie orientale)
- 24 violettes de Toulouse candies
- 120 g de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe de miel
- 20 cL de crème fraîche liquide
- 1 L de lait
- 6 jaunes d'œufs

Versez le lait dans une casserole et ajoutez les pétales ou les feuilles parfumées de rose. Portez à frémissement à feu doux. Retirez aussitôt du feu. Couvrez et laissez infuser une demi-heure.

Pendant ce temps, fouettez dans une terrine les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Délayez avec le lait refroidi non filtré.

Rincez la casserole de lait et reversez-y le mélange. À feu doux, faites-le cuire jusqu'à consistance nappante, sans cesser de remuer à la spatule en bois.

Filtrez la crème anglaise et délayez-y le miel et le sirop de rose. Laissez refroidir.

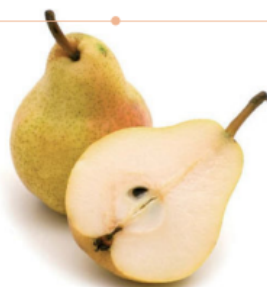
Ajoutez la moitié des violettes candies broyées au rouleau à pâtisserie.

Fouettez la crème fraîche bien froide jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélangez avec le contenu de la casserole.

Versez le tout dans une sorbetière à moteur et mettez au réfrigérateur 2 à 3 h.

Au moment de servir dans des coupes, décorez de violettes candies.

Omelette soufflée aux poires



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 poires
- 1 citron non traité
- 6 œufs
- 30 g de beurre
- 300 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillerée à soupe de sucre glace
- 1 L d'eau de source
- 5 cL d'alcool de poires (facultatif)

Dans une grande casserole remplie d'1 L d'eau de source, dissolvez 200 g de sucre en poudre. Portez à frémissement léger.

Lavez et pelez vos poires, enlevez leurs pépins. Plongez-les aussitôt dans le sirop. Faites-les pocher 20 min à feu doux. Laissez-les refroidir dans leur jus sucré.

Préchauffez le four (thermostat 6/7 - 210 °C).

Dans une terrine, cassez 3 œufs entiers.

Cassez les 3 autres en séparant jaunes et blancs.

Ajoutez les 3 jaunes aux œufs entiers dans la terrine et battez en omelette.

Ajoutez-y le reste de sucre en poudre.

Écrasez 4 poires à la fourchette et mêlez-les à la préparation de la terrine.

Battez ferme les 3 blancs avec le sucre vanillé et ajoutez-les aussi au mélange.

Coupez les deux autres poires en tranches épaisses et mettez-les dans un plat beurré.

Versez l'omelette sur les poires du plat. Enfournez à mi-hauteur et cuisez 10 min environ.

Servez dans un plat après avoir décoré de sucre glace.

Si ce dessert n'est pas destiné à des enfants, vous pouvez arroser d'alcool de poires et flamber.

Pêches au cidre doux

Préparation et cuisson : 15 à 20 min

Ingédients pour 6 personnes :

- 1 kg de pêches blanches
- 1 melon bio
- 1 orange non traitée
- 1/2 bouteille de cidre doux
- 75 g de sucre en poudre
- Quelques feuilles de menthe fraîche

Pelez vos pêches. Pour faciliter cette opération, plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante. Coupez-les en deux pour retirer le noyau.

Dans une grande casserole, faites chauffer le cidre avec le sucre et le zeste de l'orange.

À ébullition, faites pocher vos demi-pêches dans le cidre sucré chaud. Laissez-les environ 15 min. Arrêtez le feu avant qu'elles ne se défassent. Retirez le zeste et laissez refroidir les demi-pêches dans une jatte.

Pendant ce temps, prenez le melon, lavez-le. Ouvrez-le et taillez dans sa chair des petites boules avec une cuillère spéciale.

Servez frais dans des coupes les boules de melon et les demi-pêches décorées avec des feuilles de menthe.

Arrosez de cidre sucré refroidi.



Pêches rôties au barbecue

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 à 20 min

Ingédients pour 4 personnes :

- 8 pêches
- 16 feuilles de vigne non traitées
- 100 g de sucre en poudre

Lavez les feuilles de vigne et mettez-les à sécher sur un torchon propre.

Pelez les pêches, en les gardant entières.

Dans une assiette creuse, versez le sucre et roulez-y vos huit pêches.

Sur le plan de travail, étalez huit feuilles de vigne et posez une pêche au centre. Enveloppez chaque pêche dans la feuille de vigne, puis dans une deuxième. Ficelez.

Quand les braises du barbecue sont prêtes, posez les pêches sur la grille. Faites-les pivoter de temps en temps pour que leur cuisson soit uniforme.

La durée moyenne de cuisson est d'environ 15 min mais elle peut varier en fonction de la taille des pêches.

Servez les pêches emballées de leurs feuilles de vigne en rappelant à vos invités qu'elles n'ont pas été dénuyautées !

Poires à la verveine et au chocolat



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 poires juteuses
- Quelques feuilles de verveine fraîches
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de beurre

Sirop :

- 200 g de sucre en poudre
- 50 cL d'eau de source

Commencez par préparer le sirop dans une casserole en diluant le sucre en poudre dans l'eau de source. Portez à frémissement.

Lavez les poires et couchez-les, sans enlever leur peau et leur queue, dans le sirop frémissant.

Laissez pocher 30 min environ (jusqu'à ce qu'elles soient translucides et que la lame d'un couteau les transperce facilement). Retournez plusieurs fois pendant la cuisson.

Lorsqu'elles sont cuites, sortez-les du sirop et placez-les dans un compotier. Laissez-les refroidir, puis mettez-les au réfrigérateur.

Ne jetez pas le sirop. Faites-le infuser avec quelques feuilles de verveine du jardin.

Pendant l'infusion, faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Dès que le chocolat est fondu, arrosez

les poires refroidies pour les napper.

Versez le reste de chocolat dans l'infusion de verveine et de poires.

Servez les poires avec le sirop chaud.

Rissoles aux pommes et aux noix



Préparation : 30 min

Repos : 2 h

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

Pâte :

- 2 yaourts nature
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
- 30 g de beurre
- 350 g de farine bio
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique

Farce :

- 2 pommes goûteuses ('Estival', 'Jubilé', 'Harmonie', 'Tentation'...)
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g de sucre roux en poudre
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 3 biscottes
- Un peu de farine bio pour le plan de travail
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Commencez par préparer la pâte dans un saladier en délayant les yaourts avec l'huile, le beurre fondu et le sucre en poudre.

Quand le mélange est bien homogène, incorporez la farine et la levure.

Travaillez la pâte. Quand elle est bien souple, fractionnez-la en 12 boulettes. Laissez reposer dans le saladier deux heures au frais.

En attendant, pelez les pommes. Coupez-les en dés après les avoir évidées pour enlever leurs cœurs et les pépins.

Mettez-les dans un saladier avec le sucre roux en poudre, la cannelle, les cerneaux de noix concassés et les biscottes émiettées. Mélangez bien et réservez cette farce.

Préchauffez le four (thermostat 7 - 210 °C).

Sortez la pâte du réfrigérateur.

Sur un plan de travail fariné, abaissez chaque boulette de pâte pour former des disques du diamètre d'un Cd-rom.

Déposez alors une cuillerée à soupe de farce (pommes + noix + sucre + biscottes) au centre d'un disque. Mouillez légèrement le bord du disque et recouvrez l'ensemble d'un deuxième disque de pâte. Rabattez légèrement les côtés de la pâte vers la farce, en les écrasant avec les dents d'une fourchette pour qu'ils adhèrent bien.

Tapissez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Rangez-y vos rissoles badigeonnées au jaune d'œuf battu. Enfouez à mi-hauteur.

Cuisez environ 30 min à four tiède.

Sorbet aux fleurs de violette

Macération : 3 à 4 jours

Réfrigération : 1 nuit

Ingrédients :

- 200 g de fleurs de violettes non traitées
- 100 g de sucre



- 100 g de glucose
- 750 mL d'eau de source
- 1 feuille de gélatine
- 3 jus de citrons non traités

Faites macérer les fleurs de violette dans du sucre pendant 3 à 4 jours.

Mixez les violettes et le sucre avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'une crème.

Faites fondre le glucose et la gélatine ramollie dans un peu d'eau de source. Ajouter le reste d'eau pour refroidir.

Mélangez les deux préparations à froid.

Arrosez du jus des citrons non traités.

Mettez à la sorbetière. Congelez une nuit.

Soupe aux pêches

Préparation : 10 min

Macération : 1 h

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 pêches de vigne
- 1/2 bouteille de vin rouge de Buzet
- 12 morceaux de sucre
- 6 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre

Lavez et pelez vos pêches. Coupez-les en deux et dénoyotez-les.

Dans un saladier, saupoudrez les demi-pêches de sucre en poudre. Laissez macérer pendant 1 h.

Dans une casserole, faire bouillir 10 min le vin rouge avec les morceaux de sucre et la cannelle.

Puis, faites-y pocher les pêches ainsi que leur sirop de macération.

Une fois les pêches cuites, enlevez-les du feu et égouttez-les sans les abîmer.

Dans une coupe, présentez vos pêches nappées du reste de vin chaud.

Cette soupe revigorante peut s'accompagner de tranches de brioche grillées au four.

Tarte aux fraises à l'ancienne

Préparation : 35 min

Repos : 2 h minimum (pâte) + 1 h (tarte)

Cuisson : 35 min

Ingédients pour 6 personnes :

■ 750 g de fraises ('Mara des bois', par exemple)

■ 75 g de sucre en poudre

Pâte Brisée :

■ 150 g de farine

■ 80 g de beurre

■ 1/2 cuillerée à café de sel fin

■ 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre

■ 1 dL d'eau de source

Garniture :

■ 2 dL de crème fraîche

■ 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre

■ 1 sachet de sucre vanillé

■ 2 œufs

Décor :

■ Quelques feuilles fraîches de menthe poivrée.

Deux heures à l'avance, préparez la pâte Brisée.

Incorporez le beurre en très petits



morceaux dans la farine, puis effritez du bout des doigts.

Ajoutez le sel, le sucre et assez d'eau pour former une boule de pâte souple non collante.

Laissez reposer au frais au moins 2 h.

Sur une planche farinée, étalez la pâte au rouleau pour obtenir une épaisseur d'environ 3 ou 4 mm.

Prenez un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Badigeonnez le fond avec un peu de blanc d'œuf.

Préparez ensuite la garniture.

Travaillez les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et la crème fraîche. Versez ce mélange, en une mince couche, sur la pâte crue.

Faites cuire à four moyen (thermostat 7 - 210 °C).

Pendant la cuisson, lavez et équeutez les fraises. Gardez les dix plus belles pour le décor.

Dans une jatte, faites macérer les autres fraises environ 1 h avec le sucre.

Quand la cuisson approche de sa fin, surveillez que la pâte ne brûle pas. Sortez du four. Démoulez. Laissez tiédir.

Quand la pâte est presque froide, versez dessus les fraises et leur jus sucré.

Laissez reposer 1 h environ pour que le jus parfume la crème. Juste avant de servir, décorez avec les dix belles fraises coupées en 4 et quelques feuilles de menthe.

Tarte aux fruits rouges et à la menthe

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min + 30 min

Ingrédients pour 3 à 4 personnes :

- 1 fond de tarte en pâte brisée
- 1 bol de framboises
- 1/2 bol de groseilles rouges
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 1 cuillerée à café de fleur d'oranger
- 25 g d'amandes en poudre
- Une poignée de menthe fraîche
- 2 œufs

Nettoyez rapidement les framboises et les groseilles sous le robinet. Enlevez les queues.

Écrasez dans un bol les petits fruits rouges avec une fourchette. Ajoutez si nécessaire un peu de sucre à la purée de fruits.

Arrosez d'une cuillerée à café de fleur d'oranger.

Mixez les œufs battus avec les amandes. Ajoutez-les à la purée de fruits.

Cuisez d'abord environ 10 min le fond de pâte brisée disposée sur un plat à tarte, puis ajoutez la purée de fruits.

Cuisez à nouveau environ 30 min (température 7 - 210 °C). Surveillez la cuisson.

Laissez refroidir à l'intérieur du four puis démoulez.

Au moment de servir, ajoutez quelques feuilles de menthe fraîche pour décorer la tarte.



Tarte aux trois prunes

Préparation : 20 min

Réfrigération : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de prunes (quetsches, mirabelles, reines-claude)
- 300 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillerées à soupe de semoule fine
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Étalez la pâte feuilletée au rouleau sur 3 mm d'épaisseur. Découpez un disque de 28 cm de diamètre et posez-le sur la tôle du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé légèrement beurrée.

Dans les restes de pâte, découpez un ruban de 6 cm de large et collez-le, avec un peu de jaune d'œuf, pour réaliser un bord au disque de pâte.

Découpez des « feuilles » décoratives de pâte et collez-les à l'œuf sur le bord du disque. Dorez à l'œuf. Réservez 10 min au réfrigérateur.

Lavez et dénoyautez les quetsches, mirabelles et reines-claude.

Saupoudrez le fond de tarte de semoule.

Asseyez-y les prunes en alternant les variétés pour un plus bel effet visuel.

Saupoudrez de sucre en poudre.

Cuisez environ 30 min à four chaud (thermostat 8 - 240 °C).

À la sortie du four, vous pouvez saupoudrer d'un sachet de sucre vanillé.

Dégustez cette tarte tiède ou froide.

Tourte aux pêches et poires



Préparation : 35 min

Cuisson : 35 à 40 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1 pâte brisée
- 8 pêches blanches
- 2 poires
- 1 biscotte
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour dorer :

- 1 œuf
- 3 cuillerées à soupe de sucre cristallisé

Procurez-vous de la pâte brisée du commerce.

Préparez la garniture : écrasez la biscotte, mélangez-y la farine et le sucre et laissez en attente.

Pelez et dénoyautez les pêches.

Pelez et épépinez les poires.

Coupez les fruits en morceaux.

Beurrez et farinez un moule de 28 cm de diamètre.

Divisez la pâte en deux parts inégales. Abaissez la plus grande. Garnissez le moule en laissant déborder la pâte sur 2 cm.

Recouvrez le fond avec la préparation à la biscotte, puis remplissez des morceaux de fruits. Saupoudrez de sucre en poudre et de sucre vanillé.

Étalez le deuxième morceau de pâte qui servira de couvercle à la tourte. Recouvrez les fruits et rabattez les bords.

Faites quelques incisions sur le couvercle pour l'évacuation de la vapeur.

Dorez à l'œuf battu et saupoudrez de sucre cristallisé.

Faites cuire de 35 à 40 min à four chaud (thermostat 7 - 210 °C).

Servez froid.

Tresses surprises



Préparation : 1 h 15

Repos de la pâte : 3 h

Cuisson : 5 min (thermostat 5) + 15 min (thermostat 4)

Ingrédients pour 12 tresses :

- 550 g de farine
- 1 sachet de levure de boulangerie en poudre
- 1 cuillerée à café de sel fin
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de beurre
- 20 cL de lait
- 50 g de noisettes mondées et concassées
- 50 g d'amandes mondées et concassées
- 50 g de raisins secs blonds
- 1 jaune d'œuf (pour dorer)

Au moins une heure avant, sortez le beurre du réfrigérateur.

Faites tiédir le lait.

Dans un bol, diluez la levure avec 2 cuillerées à soupe de lait tiède.

Dans une terrine, mettez farine, sucre en poudre, sucre vanillé et sel. Mélangez bien et faites un puits. Versez la levure diluée, puis le lait tout en travaillant la pâte.

Étirez la pâte en ajoutant le beurre mou par petites quantités.

Quand tout le beurre est incorporé à la pâte, ajoutez les fruits secs.

Travaillez encore un peu la pâte molle. Puis recouvrez-la d'un torchon et laissez la levure faire son travail pendant environ 2 heures.

Quand la pâte a doublé de volume, étalez-la sur le plan de travail fariné et faites un rectangle de 48 x 30 cm. Coupez ce rectangle en 2, dans le sens de la longueur, puis chaque bande en 6. En gardant environ 1,5 cm de pâte en haut, afin de pouvoir démarrer la tresse, coupez chaque part en 3 parties égales dans le sens de la hauteur. Tressez les 3 bandes de pâte. Rabattez chaque extrémité par-dessous pour donner un peu de relief.

Recouvrez la plaque du four de papier cuisson et déposez-y les douze tresses.

Badigeonnez au pinceau de jaune d'œuf pour qu'elles dorent. Laissez lever encore 1 h.

Préchauffez le four (thermostat 7 - 210 °C).

Enfournez à mi-hauteur et cuisez environ 5 à 7 min, puis baissez la température (thermostat 6 - 180 °C) pendant environ 12 à 15 min.

Quand les tresses sont bien dorées, sortez-les du four et servez-les tièdes.



Confitures

Confiture de fleurs de pissenlit



Préparation : plusieurs heures

Ingrédients (pour environ 500 g de confiture) :

- 365 fleurs de pissenlit
- 2 oranges non traitées
- 2 citrons non traités
- 1 kg de sucre en morceaux
- 1 L d'eau de Volvic

Enlevez les cœurs des fleurs de pissenlit. Sur une grille, mettez les pétales à sécher dans un endroit ventilé pendant une demi-journée.

Dans un faitout, versez l'eau minérale et trempez-y les pétales de pissenlit.

Épluchez les agrumes. Coupez-les en rondelles. Ajoutez-les au liquide.

Faites bouillir un premier bouillon. Diminuez le gaz.

Laissez mijoter environ 1 h, sans couvrir. (Surveillez que le bouillon ne déborde pas !). Arrêtez la cuisson et couvrez.

Laissez infuser pendant encore une demi-journée ou mieux une nuit. Filtrez dans un chinois.

Remettez à cuire et ajoutez le sucre en morceaux.

Quand le liquide arrive à ébullition,

laissez encore environ 10 min en écumant souvent le mélange.

Faites le test de la goutte paresseuse sur une assiette inclinée.

Quand la confiture est cuite à point, arrêtez la cuisson et mettez en bocaux hermétiques.

Vous pouvez rajouter une feuille de menthe par pot.

Conservez les pots tête en bas dans un placard sombre.

Confiture secrète de grand-mère

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

Ingrédients pour environ 4 pots :

- 500 g de burlats
- 500 g de griottes
- 300 g de fraises ('Annabelle', 'Capron', 'Mara', etc.)
- 300 g de framboises
- 1,5 kg de sucre en poudre

Lavez et préparez vos fruits : dénoyauter les cerises, équeutez les fraises et les framboises. Séchez-les délicatement sur un linge.

Mettez-les ensuite dans une bassine en cuivre « spéciale confitures ».

À feu doux, portez à ébullition, tout en remuant souvent à la spatule de bois.

Ajoutez le sucre. Mélangez et portez à nouveau à ébullition. Temps de cuisson : environ 45 min. Écumez.

Mettez en pots (préalablement ébouillantés et séchés). Recouvrir d'un linge le temps que la confiture refroidisse, puis fermez les pots et étiquetez.

Gelée de cassis aux pêches



Préparation : 30 min

Filtrage : 2 h environ

Cuisson : 1 h 30

Ingrédients

pour 6 à 7 pots :

- 2 kg de cassis
- 5 oranges non traitées
- 2 L d'eau de source
- 600 g de pêches
- 800 g de sucre en poudre par litre de jus

Lavez et brossez vos oranges. Coupez-les en très fines rondelles sans enlever leur peau.

Mettez les morceaux d'oranges dans la bassine à confitures avec l'eau de source. Faites bouillir doucement pendant environ 1 h.

Lavez les cassis et ôtez les parties vertes.

Quand la cuisson des oranges a atteint 1 h, rajoutez les cassis. Écrasez les grains avec le dos de l'écumoire. Laissez encore à feu doux 30 min.

Quand la cuisson est terminée, filtrez le jus pendant environ 2 h à l'aide d'un linge ou d'un tamis non métallique.

Mesurez la quantité de jus et comptez 800 g de sucre en poudre par litre.

Remettez le jus et le sucre dans la bassine. Enfin, ajoutez les pêches pelées, dénoyautées et coupées en morceaux.

Reportez à ébullition et cuisez environ 30 min.

Il ne vous restera plus qu'à mettre en pots la gelée chaude.





Lexique



Lexique

A

Acclimater : accoutumer une plante à l'influence d'un climat différent de celui de son pays d'origine, ou à un lieu de culture différent (appartement, véranda).

Ados : technique permettant d'obtenir des cultures précoces en inclinant la terre d'un massif au pied d'un mur exposé au soleil.

Affranchissement : état d'un arbre greffé qui produit des racines au-dessus du point de greffe. Ce phénomène entraîne la production de rejets ou gourmands.

Altérence : diminution de la récolte après une année de forte production.

Anticipé : rameau se développant avant le temps normal, à la suite d'un pincement, ou d'une taille.

Aoûté : terme désignant une jeune pousse d'arbre qui passe à l'état ligneux (bois dur), généralement à la fin du mois d'août.

Arcure : courbure imposée artificiellement aux rameaux et aux branches dans le but d'accélérer la mise à fruits pour les arbres fruitiers, et la mise en fleurs pour les rosiers.

Aromatique : terme désignant des plantes dont les propriétés odorantes sont utilisées en parfumerie, cuisine, cosmétologie ou phytothérapie.

Associée : système de culture potagère permettant de cultiver en même temps deux espèces de légumes, l'une à croissance lente, l'autre à croissance rapide.

Assolement : appelé aussi rotation, ce terme désigne la succession de cultures différentes sur une même parcelle.

Autofertile : plante généralement d'origine fruitière dont les fleurs sont capables de s'autoféconder.

Autostérile : plante incapable de féconder ses fleurs.

Auxiliaires : insectes utiles contre les parasites du jardin (ex. : coccinelles, syrphes, chrysops, etc.).

Axillaire : qui part de l'aisselle, se dit des pousses qui se développent latéralement sur un axe.

B

Baliveau : jeune arbre non taillé.

Basacité (ou alcalinité) : la basacité d'un sol se traduit par un pH supérieur à 7, ce qui indique en général la présence forte de calcaire.

Basse tige : il s'agit d'arbres dotés d'un tronc court facilitant la récolte des fruits. Ne pas confondre avec arbres nains.

Bassiner : action de vaporiser de l'eau en fines gouttelettes, afin d'augmenter l'hygrométrie et de rafraîchir le feuillage. Certains jardiniers amateurs croient à tort qu'il s'agit de tremper les plantes... dans une baignoire !

Batte : planchette avec manche permettant de tasser la surface du sol avant ou après un semis.

Béquiller : labourer la partie superficielle autour de plantations pour briser la croûte formée à la suite des arrosages.

Biner : action consistant à ameublir la couche superficielle du sol à quelques centimètres de profondeur afin de favoriser la pénétration de l'eau et de freiner son évaporation. Un binage vaut deux arrosages.

Biologique : culture sans engrais chimiques ni pesticides. Synonyme : organique.

Blanchiment : action qui consiste à mettre à l'abri de la lumière une plante pour qu'elle ne synthétise pas de chlorophylle (scaroles, endives).

Blet : se dit du fruit devenu mou et insipide par excès de maturité, le goût en est généralement altéré (sauf pour les kakis et les nèfles).

Borner : acte de tasser la terre au pied d'une plante que l'on vient de repiquer.

Bouillie : préparation d'un produit phytosanitaire dilué dans l'eau. Exemple : la bouillie bordelaise obtenue à partir d'un mélange de sulfate de cuivre et de lait de chaux pour lutter contre le mildiou, la rouille, la cloque...

(L'usage excessif de bouillie bordelaise peut contaminer le sol et tuer les vers de terre.)

Bouquet de mai : petit rameau court et chargé de boutons chez les arbres fruitiers.

Bourrelet de greffe : excroissance se formant lors de la cicatrisation de la greffe (un bourrelet de greffe enterré provoque l'affranchissement).

Bourse : renflement charnu qui se développe sur les tiges aux points d'insertion des fruits.

Bouton à fruit : bourgeon qui se transformera en fleur puis en fruit.

Brise-vent : clôture ou filet permettant de réduire les effets négatifs du vent. Elle peut être en bambou, en saule, en polyéthylène, etc.

Butter : action d'amonceler la terre autour d'une plante afin de lui assurer une meilleure assise ou une protection hivernale.

C

Calcifuge : plante qui ne supporte pas la présence de calcaire. Synonyme : acidophile.

Capillarité : phénomène permettant aux fluides de remonter dans les vaisseaux des tissus d'une plante ou dans la terre (le binage freine ce phénomène).

Cépée : taille d'un arbre à ras de terre, pour provoquer la repousse de rameaux de la souche.

Cerner : action de couper dans un rayon donné les racines d'une plante que l'on veut arracher en motte ultérieurement.

Chaleur de fond : chauffage du mélange terreux d'un châssis ou d'une mini-serre pour favoriser semis et boutures.

Charpentière : rameau principal et durable d'un arbre fruitier.

Chauler : application de chaux pour corriger le pH des terres acides. Le chaulage enrichit le père mais appauvrit le fils !

Chiffonne : petite branche mince et généralement de faible longueur, chargée de boutons et sans yeux latéraux à bois, chez les arbres fruitiers à noyaux.

Chlorophylle : pigment de couleur verte, contenu dans la plupart des végétaux. La chlorophylle permet l'assimilation du carbone chez les plantes sous l'action de la lumière solaire (photosynthèse).

Claie : panneaux à claire-voie, sortes de jalousies servant à protéger les plantes contre l'ardeur du soleil. Ce terme désigne aussi des supports aérés utilisés pour sécher ou conserver les fruits.

Coffre : cadre formé de planches posées de champ pour recevoir des châssis.

Collet : emplacement d'où s'élève la tige et d'où part la racine.

Contenant : terme désignant les pots, bacs et jardinières utilisés pour la culture des végétaux.

Conteneur : récipient en plastique dans lequel sont cultivés de jeunes arbres fruitiers pour permettre une période de plantation plus grande qu'en racines nues.

Cordon : se dit des arbres fruitiers dont la tige simple ou bifurquée est courbée horizontalement.

Coulure : chute prématurée des boutons ou des fleurs des arbres fruitiers due à des causes accidentelles.

Coursonne : branche taillée court, destinée à porter les fruits.

D

Dard : rameau court, terminé par un œil pointu, capable d'évoluer l'année suivante en rameau fructifère.

Débourrement : épanouissement des bourgeons au début du printemps.

Déchausser : opération consistant à retirer la terre amoncelée à la base d'une plante. Synonyme : débouter.

Défoncement : labour pratiqué à une grande profondeur.

Défrichage : suppression de la végétation sauvage en vue d'installer une culture.

Déhiscence : séparation naturelle des parties d'un fruit pour en laisser échapper le contenu.

Demi-tige : forme des arbres fruitiers dont la charpente s'élève sur une tige de 1,40 m de hauteur.

Dormance : incapacité de croissance d'une graine sans une période froide ou chaude, appelée « levée ».

Drageon : tige souterraine assurant la propagation de certaines espèces.

Dresser : action de niveler le sol avant sa mise en culture.

Dru : se dit d'un semis fourni et dense. « Qui sème dru, récolte menu mais qui sème menu récoltera dru ».

E

Éborgnage : suppression des yeux inutiles sur les rameaux d'une plante.

Ébourgeonnage : suppression des bourgeons inutiles en arboriculture fruitière.

Éboutonnage : suppression des boutons de fleurs surabondants.

Ébranchage : suppression de branches entières ou de parties de branches.

Écimage : suppression de la partie haute d'un arbre.

Éclaircissage : opération consistant à supprimer les fruits en surnombre.

Éclat : fragment de plantes muni de racines et obtenu par la division des touffes.

Écussonnage : greffage en apposant un œil porté par un petit morceau d'écorce, sous l'écorce du porte-greffe.

Effeuilage : suppression sur un arbre des feuilles faisant de l'ombre aux fruits.

Élagage : suppression des branches d'un arbre pour maintenir sa forme d'origine.

Émondage : suppression des branches inutiles d'un arbre pour l'aérer.

Ensachage : mise des fruits dans des sacs en papier kraft pour les protéger sur l'arbre des attaques d'insectes.

Ensilage : méthode de conservation des légumes en silo.

Entre-nœud : partie d'une tige comprise entre 2 nœuds ou 2 feuilles.

Épaulement : méthode de taille d'un greffon en faisant une encoche pour que celui-ci vienne s'appuyer sur le haut du porte-greffe.

Espalier : arbre dont les branches sont taillées pour garder une forme plate et permettre la croissance le long d'un mur.

Essence : en arboriculture, synonyme d'espèce.

Étêter : action consistant à supprimer la tête, l'axe principal ou le bourgeon terminal d'un arbre.

F

Faculté germinative : longévité des graines. La faculté germinative des semences de légumes peut varier d'un à dix ans, selon les espèces.

Fastigié : arbre en forme de pyramide (exemple : peuplier pyramidal).

Feuillaison : période de renouvellement annuel des feuilles.

Flèche : partie terminale de la tige d'un arbre.

Florifère : capacité pour une plante de produire de nombreuses fleurs.

Foliole : petites feuilles formant une feuille composée.

Forçage : culture de plantes hors saison pour accélérer leur croissance.

Fourche-bêche : outil de labour constitué de 4 dents plates effilées.

Frais : terme désignant un sol conservant son humidité.

Franc : se dit des arbres issus de semis en pépinière.

Franche : terre convenant à la plupart des jardins (pH neutre).

Fructifère : désigne un végétal ayant la capacité de porter des fruits.

Fumer : action d'apporter du fumier pour fertiliser le sol.

Fumure : amendement d'une terre.

Fuseau : arbre fruitier taillé en forme élancée.

G

Gale : maladie provoquée par un champignon.

Galle : excroissance produite sur une tige ou une branche par des insectes ou des maladies.

Germination : reprise de la vie active d'une graine après une période de repos.

Gobelet : arbre fruitier dont les branches charpentières sont conduites en forme de bol pour faire pénétrer la lumière.

Gourmand : branche vigoureuse, presque verticale, qui n'a pas de rôle de production et doit être éliminée sous peine d'affaiblir l'arbre.

Griffe : souche formée de racines courtes (exemple : asperge). Outil d'ameublissement du sol.

H

Habillage : opération consistant à couper l'extrémité des racines et des rameaux avant repiquage.

Hauban : câble soutenant verticalement un arbre venant d'être planté.

Haute tige : jeune arbre fruitier dressé sur une tige se ramifiant à au moins 2 m.

Herbacée : par opposition à ligneux. Se dit des plantes à tiges vertes et molles ayant la texture d'une herbe.

Herbier : collection de plantes séchées et identifiées botaniquement.

Herboriser : récolter des plantes à collectionner en herbier.

Hivernage : opération consistant à rentrer les plantes à l'abri du gel avant l'hiver.

Humus : résultat de la décomposition des matières organiques et végétales.

I - J

Inciser : action de faire une coupe plus ou moins profonde dans une tige dans le but – en sectionnant des vaisseaux conducteurs de sève – de l'affaiblir ou au contraire de renforcer un organe.

Indéhiscant : qui ne s'ouvre pas spontanément. Se dit de certaines baies.

Inermé : sans épine.

Insectivore : animal se nourrissant d'insectes (taupe, hérisson, coccinelle, etc.).

Jauge : tranchée permettant de stocker un arbre avant sa plantation définitive. Pour les légumes, la jauge est synonyme de « silo ».

Jet : pousse d'un an nommée parfois Scion lorsqu'il est issu du greffage.

L

Lambourde : rameau des arbres terminé par un bouton à fruits.

Latent : en botanique, ce terme caractérise un œil qui ne se développe pas. Synonyme : dormant.

Lessivé : sol ayant perdu ses éléments minéraux par ruissellement.

Levée : moment où la graine sort de terre.

Liber : tissu cellulosique des plantes, conducteur de la sève élaborée.

Liège : tissu protecteur externe formé par l'écorce de certains arbres.

Ligaturer : opération consistant à rapprocher 2 parties d'une plante à l'aide d'un lien.

Lignification : passage pour une plante de l'état d'herbacé à celui de ligneux.

Limon : terre argilo-sableuse.

Lit de semences : préparation du sol en vue d'accueillir des semences.

M

Marcescence : phénomène observé sur certains arbres qui gardent leurs feuilles mortes en hiver (par exemple : chêne rouge d'Amérique).

Matière organique : matière provenant de la décomposition d'êtres vivants (os, sang, corne, fumier, etc.) et servant de fertilisant.

Mellifère : plante attirant les abeilles.

Méristème : tissu formé de cellules jeunes, indifférenciées et capables de donner naissance à toutes sortes de tissus et d'organes.

Meuble : se dit d'une terre facile à travailler.

Micro-organismes : organismes microscopiques présents dans le sol et essentiels à la transformation de matière organique en matière minérale.

Miellat : déjection des pucerons, cochenilles et autres insectes piqueurs-suceurs.

Minéralisation : transformation d'éléments organiques en éléments minéraux assimilables immédiatement par les plantes.

Monoïque : plante portant sur le même pied des fleurs mâles et des fleurs femelles. Synonyme : hermaphrodite.

Montée à graines : fin de cycle végétatif d'une plante dû à une chaleur excessive ou un semis trop précoce. La lune peut accélérer ce phénomène.

Mulch : mot anglais synonyme de paillis ou paille.

Mulching : opération consistant à étaler de la paille, des écorces de pin ou des chutes de tonte de gazon au pied des végétaux pour freiner l'évaporation.

N - O

Naines : désigne les variétés ou races de plantes de taille moins élevée que celle du type dont elles sont issues. Pour les arbres fruitiers, on parle de « Spur ».

Neutre : sol ni acide ni basique (pH 7).

Nitrification : transformation des sels ammoniacaux ou des nitrites en acide nitrique et en nitrates (par oxydation) sous l'action des bactéries oxydantes.

Nodosité : renflement sur les racines des légumineuses dû à des bactéries nitrifiantes.

Nœud : niveau d'insertion d'une feuille sur une tige.

Non-remontante : plante fleurissant ou fructifiant une seule fois par an.

Œil : terme désignant le jeune bourgeon terminal ou axillaire des arbres fruitiers qui deviendra bourgeon à bois ou bouton à fleur.

Œilletonner : action de détacher les œilletons d'une plante pour la multiplier.

Onglet : morceau de bois qui persiste après la taille d'une branche, au-dessus du rameau supérieur.

Ordre : division du classement botanique, se situant entre la classe et la famille.

Organique : nom donné à la matière provenant de la décomposition d'êtres vivants (animaux et végétaux), formant ainsi l'humus.

Ovaire : partie inférieure du pistil renfermant les ovules. L'ovaire devient le fruit après la fécondation.

P - Q

Paillage : action de couvrir le sol au-dessus des racines des plantes avec du paillis (paille, écorces de pin, tourbe ou feuilles mortes) pour limiter l'évaporation et maintenir le sol dans un état d'humidité et de chaleur plus uniforme.

Paillason : couverture de paille tressée utilisée pour préserver du froid les serres et les châssis.

Palisser : opération consistant à étendre et lier les branches d'un arbre fruitier contre un mur pour leur donner une forme particulière.

Palmette : arbre dont les branches sont taillées sur un seul plan en forme de palme.

Parer : action de rendre une coupe bien nette.

Pépinière : endroit consacré à l'élevage et à la multiplication des arbres ou jeunes légumes.

Péricarpe : paroi du fruit.

Persistant : contrairement à caduc, végétal qui conserve son feuillage l'hiver.

pH : « Potentiel d'hydrogène » indiquant le degré d'acidité ou d'alcalinité d'un sol. Si le pH est inférieur à 7, la terre est acide ; s'il est supérieur à 7, la terre est alcaline ou basique.

Photosynthèse : synthèse de matières organiques par les plantes grâce à l'énergie solaire.

Pied : partie de la plante située au-dessus du collet.

Pincement : opération consistant à couper l'extrémité des jeunes rameaux pour favoriser le développement des autres branches.

Piqueter : opération consistant à utiliser des piquets pour un alignement précis de plantes.

Pistil : organe femelle des fleurs composé de l'ovaire, style(s) et stigmate(s).

Pivotant : racine d'une plante s'enfonçant profondément dans le sol à la verticale.

Planche : portion d'un potager consacrée à une culture précise.

Plant : jeune végétal destiné à être repiqué.

Plantule : jeune plante issue d'une graine et seulement dotée de ses cotylédons.

Plein vent : se dit des arbres fruitiers cultivés sur tige.

Pleine terre : plante cultivée directement dans le sol du potager sans aucun abri.

Plomber : action de tasser la terre à l'aide d'une planche ou d'un rouleau.

Pollinisation : processus par lequel le pollen est transporté des anthères jusqu'aux stigmates du pistil.

Poquet : trou fait dans le sol pour y semer un groupe de graines.

Porte-graine : plante choisie comme type parfait pour reproduire la descendance.

Pousse : jeune rameau en voie d'évolution.

Pouvoir germinatif : proportion des graines d'un lot capables de germer à un moment donné.

Pralinage : opération consistant à plonger les racines des arbres fruitiers dans un mélange favorisant l'enracinement (eau + terre + bouse de vache)

Prédateur : végétal ou animal qui se nourrit aux dépens d'un autre.

Pubescent : couvert de poils fins (exemple : peau des pêches).

Pyriforme : en forme de poire.

Quenouille : forme fruitière basse-tige ressemblant à un fuseau mais avec des branches plus étalées.

Queue : synonyme familier de pétiole et de pédoncule.

R

Rabattage : suppression de la partie aérienne d'un ligneux dans le but de provoquer de nouvelles pousses.

Radicant : parties aériennes des plantes traînant sur le sol, qui émettent des racines adventives et peuvent par la suite former de nouveaux individus.

Radicelle : fine ramification de la racine.

Rafrâchir : rendre lisse et unie une coupe de branche faite à la scie, pour favoriser la cicatrisation.

Rajeunir : raccourcir les parties aériennes d'une plante pour obtenir des jeunes pousses ou du jeune bois.

Rame : tuteur servant de support à certaines plantes ou légumes grimpants (exemple : haricots).

Rameau : branche d'un an munie à son sommet d'un bourgeon terminal.

Ramification : division d'une tige ligneuse en 2 départs latéraux, après taille ou pincement.

Ramille : fine ramification de rameau.

Ramure : ensemble des branches d'un arbre partant du tronc.

Recéper : couper totalement un arbre âgé ou une haie au niveau du sol pour lui redonner de jeunes pousses.

Rechausser : remettre de la terre au pied d'une plante.

Rejet : jeune pousse issue de la souche d'une plante ligneuse. La séparation du rejeton et son repiquage permettent de multiplier la plante.

Remontant : qui refleurit ou redonne des fruits une deuxième fois dans la saison (ex : framboisier, rosier).

Repiquage : action ayant pour but de replanter un légume issu d'un semis.

Répulsif : produit repoussant les indésirables (insectes, lapins, chats, etc.) sans les tuer.

Résistance : propriété de certains parasites à devenir moins sensibles aux produits de traitement.

Ressuyage : action de laisser sécher sur le sol des végétaux que l'on vient de récolter.

Rotation des cultures : succession de cultures différentes sur une même parcelle.

Rustique : plante facile à cultiver et résistant aux intempéries.

S

Sardage : arrachage à la main ou à l'aide d'un sarcloir des adventices.

Sarmenteux : plante dont les tiges et les rameaux sont allongés, flexibles et ligneux (exemple : vigne).

Sauvageon : arbre n'ayant pas été greffé.

Scion : rameau d'un an, non ramifié. Synonyme : jet.

Sélection : opération consistant à éliminer les individus d'une génération ne présentant pas les caractéristiques recherchées.

Semi-aouté : rameau entre état herbacé et état lignifié.

Sessile : organe dépourvu de pédoncule ou de pétiole.

Sevrage : opération consistant à séparer de la plante mère les marcottes ayant pris racines.

Silo : fosse dans laquelle sont stockés, avant l'hiver, les légumes racines à conserver.

Spécifique : relatif à l'espèce.

Sport : variation génétique spontanée d'un végétal.

Spur : arbre fruitier produisant des boutons à fruits directement sur les branches charpen-

tières (par tailles prolongées ou par mutation). L'arbre étant peu ramifié et ayant des entrenœuds plus courts devient plus compact et convient mieux aux petits jardins ou vergers.

Stigmate : partie collante du pistil des fleurs destinée à accueillir les grains de pollen.

Stipulaire : organes ou yeux disposés à la base des feuilles.

Stolon : tige rampante au niveau du sol et s'enracinant à son extrémité pour donner une nouvelle plante (exemple : fraisier).

Stratification : alternance de couches de graines et de sable pour lever leur dormance.

Substrat : mélange de plusieurs supports de culture.

Sujet : plante ayant reçu une greffe. Synonyme : porte-greffe.

Supports de culture : terreux et autres substrats de culture.

Surgreffage : action de greffer à nouveau une plante déjà greffée.



Talon : empattement de rameau conservé dans les boutures afin d'augmenter les chances de reprise.

Tégument : enveloppe de la graine.

Terminal : qui termine la tige ou le rameau.

Terreau : support de culture formé d'un mélange de terre végétale et de résidus végétaux ou de matières organiques.

Terreautage : épandage de terreau sur le sol au pied des plantes.

Terrine : récipient à fond plat destiné à semer des légumes avant repiquage.

Tête : ensemble de la ramure d'un arbre située au-dessus du tronc.

Tire-sève : pousse conservée à l'extrémité d'un rameau pour stimuler la circulation de la sève.

Tontine : enveloppe retenant la motte de terre autour des racines d'un arbre.

Traçantes : se dit de plantes émettant de nombreux rhizomes.

Trigemme : technique de taille à 3 yeux des arbres à pépins.

Tubercule : tige souterraine.

Tubéreux : qui se renfle comme un tubercule.

Turion : jeune pousse souterraine naissant immédiatement de la souche dont les tiges périssent chaque année (exemple : asperge).

Type : plante réunissant l'ensemble des caractères propres à une variété.

Variété : nom donné à une plante légèrement modifiée par sélection de l'espèce type. Synonyme : cultivar.

Vernaculaire : appellation locale de certaines plantes (ex. : queue-de-renard, poil de souris, barbe de chèvre, tête d'âne, pied d'éléphant, sabot-de-Vénus, oreille-de-rat, etc.) contrairement au nom savant (latin). Mais cette pratique peut prêter à confusion d'un pays à l'autre. Ainsi le bleuet au Québec est... une airelle !

Vivaces : plantes qui poussent plusieurs années, sans qu'il soit nécessaire de les ressemer (contrairement aux annuelles).

Volée : technique de semis « à tout vent ».

Volubile : plante ou tige qui s'enroule autour d'un support (exemple : haricot).

Xérophile : végétal adapté à la sécheresse.

Xérophyte : plante adaptée aux milieux très secs.

Xylème : tissu conducteur du bois.

Xylophages : insectes se nourrissant de bois (exemple : zeuzère, scolyte, xylébore, etc.).



Conclusion

Cette promenade (trop courte) dans le passé arrive à sa fin. Cet inventaire des trucs et astuces transmis de générations en générations de jardiniers et d'agriculteurs est sans doute incomplet. À vous de l'enrichir en me confiant les vôtres pour les prochaines mises à jour.

Laissons le dernier mot à La Quintinye, dont j'ai salué quotidiennement la statue pendant mes études à l'École nationale supérieure d'horticulture de Versailles. Comme tout être humain, il n'était pas infailible et manquait parfois d'ouverture d'esprit et de curiosité (ainsi, il a toujours nié les effets de la lune sur les cultures), mais il a eu le mérite de remplir avec courage et ténacité les missions « impossibles » des têtes couronnées de l'époque qui, comme certains de nos technocrates actuels, n'avaient pas beaucoup « les pieds sur terre ». « Cette demi-science de l'honnête jardinier, s'il faut la nommer ainsi, vaut beaucoup mieux, fondée comme elle est sur de bons principes, que la fausse imagination de savoir des jardiniers ordinaires ; il n'est que trop vrai que rarement se trouve-t-il parmi eux autre chose qu'une ignorance présomptueuse et babillarde, si on peut aisément parvenir à voir clair là-dedans, et à se mettre au-dessus de tant de faux raisonnements qu'on serait obligé d'essayer, et par conséquent éviter beaucoup de chagrins et avoir beaucoup de plaisirs... J'entretiens depuis plus de trente ans un commerce particulier avec la plupart des curieux de notre siècle tant de Paris que de nos provinces de France que des pays éloignés et des royaumes circonvoisins et je me suis étudié à avoir partout des amis illustres en jardinage, pour profiter autant que j'ai pu de leurs lumières et de leurs richesses dans le temps que de mon côté je tâchais de ne pas leur être inutile ».

Chemins

*Tout passe et tout demeure,
mais notre affaire est de passer,
de passer en traçant des chemins,
des chemins sur la mer.*

*Voyageur, le chemin
ce sont les traces de tes pas,
et rien de plus.*

*Voyageur, il n'y a pas de chemin,
le chemin se fait en marchant.
En marchant se fait le chemin
et quand tu regardes en arrière
tu vois le sentier que jamais
tu ne dois à nouveau fouler.*

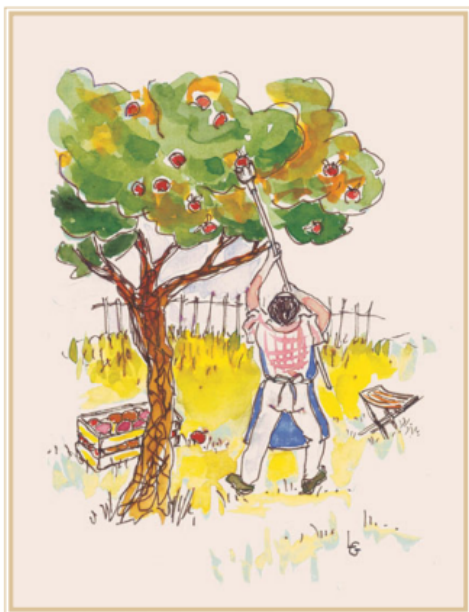
*Voyageur, il n'y a pas de chemin
rien que des sillages sur la mer...
Pas à pas, jour après jour...
Savoir ? Nous ne savons rien.
Venus d'une mer de mystère,
vers une mer inconnue nous allons ;
et entre les deux mystères
règne la grave énigme.
Une clef inconnue ferme les trois coffres.*

*Le savant n'enseigne rien,
la lumière n'éclaire pas.
Que disent les mots ?
Et que dit l'eau du rocher ?*

*Voyageur, il n'y a pas de chemin,
le chemin se fait en marchant...
Pas à pas, jour après jour...*

Antonio Machado





Crédits iconographiques :

Anaïs Le Gall, pages 49, 57

Charlotte Rieffel, page 83

DR, pages 36, 37, 39, 47, 48 (droite), 53, 66, 68, 70, 71, 85, 87, 92, 113, 121, 127 (haut), 132, 142 (bas), 148, 165, 171 (bas)

ENSP/ENSH Versailles, pages 22, 87 (bas), 108

Florilège de Nassau, pages 10, 120

Fotolia, pages 1, 15, 17, 24, 25, 27, 31, 40, 43, 64, 78, 79, 82, 84, 104, 118, 119, 120 (haut), 121 (haut), 122, 123, 124, 125, 128, 129, 133, 135, 136 (bas), 139 (bas), 142, 143, 147, 149, 150, 151, 152, 153 (bas), 155 (gauche), 156, 157, 158, 161 (haut), 162, 164, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191

François Gorin, page 81, 90

Fredrik Låhn, page 85 (gauche)

Jardiathèque, pages 17, 19, 20, 21, 13, 26, 29, 30, 31, 34, 39, 44, 45, 50, 52, 58, 60, 62, 73, 75, 76, 80, 82, 85, 88, 89, 93 (haut), 95, 97, 153 (haut), 163, 169, 205

Le Potager d'un curieux, pages 131, 137, 139, 141, 155, 156, 160, 161, 162

Marie-Lise Lubin, pages 46, 82, 206

Revue de Pomologie française, page 126

Robert Combes, page 48 (fleur)

Secrets du potager, page 54

SRHRM/Schuller, page 102

Vilmorin-Andrieux, pages 32, 33, 34, 35, 38, 42

Si vous connaissez d'autres trucs et astuces de vos grands-parents, n'hésitez pas à me les confier pour une prochaine édition :

pierrick.jardin@laposte.net

Trucs et astuces des anciens jardiniers

Maquette et mise en page :
François Gorin

Achevé d'imprimer en
sur les presses de l'Imprimerie

GFA Éditions

ISBN : 978-2-95375-205-2

Dépôt légal :



Trucs et astuces des anciens jardiniers

Le lecteur puisera dans cet ouvrage richement illustré le moyen d'améliorer le sol, de produire légumes et fruits en respectant les équilibres naturels. Dans une première partie, l'auteur explique les **techniques fondamentales du jardinage** en puisant dans les savoir-faire des anciens jardiniers transmis de génération en génération :

- * opérer des rotations de parcelles,
- * analyser le sol,
- * décoder le langage de la faune, de la flore sauvage et de la lune.

Plus de **80 fiches** détaillent les exigences culturelles des principaux fruits et légumes du potager.

Enfin, **50 recettes** savoureuses donnent une quantité d'idées pour passer de son jardin à sa table.

Dans ce précieux guide, Pierrick nous donne accès à l'ensemble des **pratiques traditionnelles** de jardinage : une quantité d'astuces issues de l'observation de la nature et du bon sens paysan ont été sauvées de l'oubli par un travail de collecte et de compilation d'informations patiemment réalisé par l'auteur.

Du semis à la récolte

- * Où trouver les plantes des anciens jardiniers ?
- * Trucs des anciens pour semer et planter au verger.
- * Trucs des anciens pour semer au potager.
- * Trucs des anciens pour planter les arbres fruitiers.
- * Trucs des anciens pour bouturer et marcotter.
- * Trucs des anciens pour entretenir le potager et le verger.
- * Trucs des anciens pour conserver les récoltes de fruits et légumes.
- * Trucs pour bien conserver les aromatiques.

Fiches de culture

- * Fruits.
- * Légumes et aromatiques.

Recettes gourmandes des anciens jardiniers

ISBN : 978-2-95375-205-2



9 782953 752076

Campagne et compagnie